RÂNDHAN KÂLA

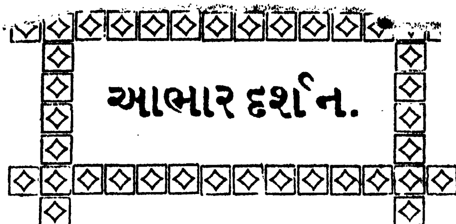
રાંધણ કળા

લેખક

છોટીગવરી નાનુભાઈ દીવાન.

મુલ્ય ૦-૮-૦

SAMACHAR P. PRESS, SURAT.



આ પુસ્તક મેં આજથી સાત વર્ષપર લખ્યું હતું પરંતુ તે પ્રગટ કરવાની મારી શક્તિ ન હોવાથી એમનુ એમ પડી રહ્યું. મારો પ્રમાણિક મત એવો છે કે આ પુસ્તક ગુજરાતના યુવાન સ્ત્રી મંડળમાં અતિ ઉપયોગી થઇ પડશે. મેં સુરતમાં કેટલાક શ્રીમાન અને શ્રીમતિઓને આ પુસ્તક પ્રગટ કરાવવાની સહાય આપવા વિનંતિ કરી હતી. પણ કમનસીબે મને તે સહાય ન મળી. સુરતને આંગણે "સમાચાર" જેવા દૈનિક પત્રનુ સાહસ ખેડનાર અને "સમાચાર" જેવા મોટા પ્રેસના માલીકો શ્રીયુત મગનલાલ રતનજી વિદ્યાર્થી તથા બળવંતરાય રતનજી દેશાઇને મારૂં લખાણુ મારા શુભેચ્છક ભાઇ ભુલાભાઇ કીરપારામ મજમુદારે બતાવ્યું અને મારી સ્થિતિ વિષે પણ હકીકત કહી તેઓ તરફથી ભાઇ ભુલાભાઇની વિનંતિનો તુર્ત સ્વીકાર કરવામાં આવ્યો અને આ ઉદાર માલીકોએ મારાં પુસ્તકનું છાપવાનું કામ તુરતજ આરંભ્યું અને મને ઉત્તેજન આપી આશ્રય આપ્યો તે માટે એ ભલા ભાઇઓની હું અત્યંત ઋણી છું.

મારા શુભેચ્છક ભાઇ ભુલાભાઇએ પણ પ્રુફો વિગેરે તપાસી વારંવાર પ્રેસમાં જઇ બનતી શક્તિથી મને દરેક મદદ આપી મને હમેશાની આભારી કરી છે.

તા૦ ૧૯–૭–૨૩.

છોટીગવરી નાનુભાઈ દીવાન.

રાંધણ કળા.



લેખક

છોટીગવરી નાનુભાઇ દીવાન.



આવૃતિ પહેલી] ઇ. સ. ૧૯૨૩ [પ્રત ૨૦૦૦

કીમ્મત ૦-૮-૦

છપાવી પ્રસિદ્ધ કરનાર
છોટીગવરી નાનુભાઇ દિવાન
આમલીરાન-સુરત.

"સમાચાર" પ્રીન્ટીંગ પ્રેસમાં મેસર્સ વિદ્યાર્થી એન્ડ કંપની
તરફથી દેસાઇ બળવંતરાય રતનજીએ છાપી.
ખપાટીઆ ચકલા-સુરત.



આ ચોપડીને પ્રસ્તાવના હોયજ નહિ કારણ એની ઉપયોગીતાજ તે બાબતમાં જવાબ દેશે. આપણી જુવાન બાળાઓ હાલ સ્કુલમાંથી ઉઠી તુરતજ સાસરે જાય છે. અને રાંધણ ક્રીયામાં ઘણી ખરી બીન અનુભવી રહે છે તેઓને આ ચોપડી ખાસ ઉપયોગની થઇ પડશે એવી હું આશા રાખું છઉં, અને એ મ્હારી ઉમેદ બર આવશે તો મ્હારો શ્રમ સાર્થક થયેલો સમજીશ. આ લઘુ પુસ્તક મે મ્હારી બુદ્ધી અનુસાર લખ્યું છે. તથાપિ કંઇ દોષ લાગે તો મ્હારાં પ્રીય વાંચક વર્ગ સુધારી લેશે એવી આશા રાખું છું.

છોટીગવરી નાનુભાઇ દીવાન

રાંધણ કળા.



જીરૂંમીઠું કરવાની રીત

શેર ૫ ફુલમીઠું, જીરૂંશેર ૦ાા, સુંઠ શેર ૦ાા, મરચાં સુકાં શેર ૦ાા, હળધ શેર ૦ા, પૈશાભાર સંચળ, એ સર્વને એક તડકો ખવાડી ઝીણાં દળાવવાં એટલે જીરૂં મીઠું સારૂં થશે.

મેથીઆ કેરી કરવાની રીત

કેરી મણ એકમાં મીઠું શેર ૮, મેથી શેર ૩, હીંગ શેર ૦ાા, હળધ શેર ૨, અને મરચા શેર ૪, એ સર્વ મસાલો ખંડાવી તૈયાર કરાવો. મેથી જાડી દળાવવી, મીઠું ફુલ લેવું, તેને ખંડાવવું નહિ એ સર્વ એકઠું કરીને તેમાં અઢીશેર દીવેલનું માણ નાંખીને કેરીને મસાલાથી ખુબ ડાળી ડાળીને ભરવી, ત્રીજે દીવસે તેલ શેર ૬ બરણીમાં રેડીને કેરી ડુબતી કરવી.

અંબાડાનું અથાણું કરવાની રીત

ઉપર પ્રમાણે સંભાર કરીને અંબાડાં ભરવાં ત્રીજે દીવસે તેલ અથવા સરસીઉં રેડવું. કેરીની માફકજ થાય છે.

ગુંદાનું અથાણું કરવાની રીત

ઉપર પ્રમાણે સંભાર કરીને ગુંદાંમાથી ઠળીઆ કાઢી સંભાર ભરવો. અને બરણીમાં ભરવાં અને ઉપર દશ બાર કેરી ભરીને મુકવી અને ડાબવી. ત્રીજે દીવસે તેલ અથવા સરસીઉં રેડવું. ડુબતાં કરવાં.

સંભારીઆ છીર કરવાની રીત

કેરીને છોલી છીણીને ઉપર પ્રમાણે સંભાર કરી માંહ્ય ખાંડ નાંખી એ સર્વને મેળવીને બરણીમાં ભરવું. બીજે દીવસે ડુબે તે પ્રમાણે તેલ નાંખવું પાંચશેર કેરીએ બસેર સંભાર અને અચ્છેર ખાંડ નાંખવી.

મેથીઆ કેરી બીજી રીતે પણ થાય છે.

કેરી મણ એકમાં મીઠું શેર આઠ, મેથી શેર બે, હીંગ પોણો શેર, બસેર હળધ અને ચાર શેર મરચાં. એ સર્વ મસાલો ખંડાવી તૈયાર કરવો. મેથી જાડી દળાવવી અને મીઠું કુલ લેવું. તેને ખંડાવવું નહિ પછી તેમાં અઢી શેર દીવેલનું માણ નાંખીને કેરી તે મસાલાથી ખુબ ડાબી ડાબીને ભરવી ત્રીજે દીવસે ચાર શેર તેલને ગરમ કરી તેમાં સુકાં મરચાંના કટકા નાખી પાસેર હીંગનો વઘાર કરવો. પછી તે વઘાર થાય કે ઉતારી તદ્દન ટાઢો થઇ જાય કે તે વઘાર મેથીઆની બરણીમાં રેડી દેવો. અને ડુબતી કરવી.

આમળાનું અથાણું કરવાની રીત.

આમળાને સ્હેજ પાણીમાં બાફીને ઠળીઆ કાઢી નાંખવા પછી તેમાં ઉપર પ્રમાણે સંભાર કરી ભરવાં પછી તેલ અથવા સરસીઉં ત્રીજે દીવસે રેડવું.

લીલા વાંસનું અથાણું કરવાની રીત.

વાંસને છાણાની ભુંભરેટમાં સેકવા અને પછી છોલવા પછી પાણીથી ધોઇને શેર ૫ વાંસ હોય તો અચ્છેર મીઠું નાંખી આથવા, ત્રણ દિવસ રાખી ચોથે દીવસે કાઢી છાસે ધોઈ નાંખવા, પછી બે દીવસ ઊંધા ચપતાં સુકવવા, પછી મેથીઆના સંભાર પ્રમાણે સંભાર કરી વાંસને ભરી દેવા, પછી ત્રીજે દીવસે તેલમાં હીંગનો વઘાર કરી ઠંડો પાડીને તેલ રેડી દેવું અને ડુબતું કરવું.

પપાઉંનું અથાણું કરવાની રીત.

પપાઉંને છોલી કકડા કરી મેથીઆંના જેવો સંભાર કરીને તેમાં પપાઉંના કકડા રગદોળીને બરણીમાં ભરવા. એ તાજું અથાણું કરીને ખવાય છે.

સંભારીઆં મરચાંનું અથાણું.

મીઠું મેથી સેકીને હળધ એ ત્રણને જાડું દળાવી મેળવી ને તેલમાં હીંગનેા વઘાર કરીને મરચાંને પેટામાંથી ચીરીને ભરી પેણીમાં તેલ મુકી ધીરે તાપે તળવાં. મીઠું, મેથી, હળધ વજનસર નાંખવાં. એક ભાગ મેથી ત્રણ ભાગ મીઠું લેવું.

હીંગીઆ લીંબુ કરવાની રીત.

દશ શેર લીંબુએ મીઠું શેર ચાર, મરચાં શેર ૧, પેાણેાશેર અળધ, દેાઢ નવટાંક હીંગ ખાંડી ચાળીને મસાલેા મેળવવેા અને મીઠુ ફુલ લેવું તેને ખાંડવું નહિ. એ સર્વ મસાલામાં દીવેલનું માણ મુઠીઆવળતું દઇને લીંબુ ભરવાં. આંબાઅળધ, આદુ, લીલી અળધ હેાય તેને છેાલવાં, સારાં ધેાવાં અને કેારાં પાડવાં પછી સ્હેજ મીઠાંનેા હાથ દઈ સવારે મીઠું દીધું હેાય તેા સાંજે કાઢી લીંબુમાં તળે નાંખવાં. લીલાં મરચાં જાડાં હેાય, તેમાં મીઠું તથા અળધ એકઠાં કરી મરચાંને ફાડી તેમાં ભરી તે પણ લીંબુમાં દાબવાં. તેા એ સઘળું અથાણું સારૂં થશે.

કેરાંનું અથાણું કરવાની રીત.

કેરાંને પાણીથી ત્રણ દીવસ પલાળી રાખવાં, પછી પાંચ શેર કેરાં હેાય તેા પાશેર અળધ, પાશેર દીવેલ અને બશેર ફુલ મીઠું તેને ફીણીને તેમાં કેરાં રગડેાળી ભરી દેવાં.

બેાળકેરીના અથાણા કરવાની રીત.

શેર ૧ લીલી અળધ છેાલી વાટીને તેની અંદર દીવેલ પાસેર રેડી, તે દીવેલવાળી અળધ બરણીને આસપાસ ચેાપડવાં પછી તેમાં કેરી, ગુંદા, આંબા, અળધ, કરમદાં, ગરમેલ, બીલ્લાં, આબુઆ, કાકડ એ બધું ટાંકાના પાણીથી ધેાઇ કેારાં પાડીને મણ બેાજ હેાય તેા દશશેર મીઠું નાંખવું. થેાડું મીઠું તળે નાંખવું અને થેાડું ઉપર નાંખવું, એ પ્રમાણે કરવું.

ચીભડાનાં ખારીઆ કરવાની રીત

એક મણ ચીભડાં હોયતો મીઠું શેર ૬ લેવું. ચીભડાંની બે ફાડ કરી આસપાસ મીઠું ભરી બરણીમાં નાંખવા. બીજે દીવસે તળે ઉપર કરી ત્રીજે દીવસે કાઢી તડકે સુકવવા નાંખવા. પછી બે દીવસ ઉંધા અને બે દીવસ ચત્તાં સુકવવાં દેવાં. પછી પાંચમે દીવસે કકડા કરી બશેર રાઇ દળેલી હળધ વજનસર લઇ તેને ફ્રેહેજ પાણીથી રાઇને સારી ફીણવી અને ફીણવામાં બશેર સરસીઉં રેડવું. સારૂં ફીણાય પછી તેમાં કકડા રગદોળી બરણીમાં ભરવા.

ગોળીઆ કેરી કરવાની રીત

કેરી સારી લેવી તેને છોલી કકડા કરી મીઠામાં આથવા દસ શેર કેરી હોયતો બશેર કુલ મીઠું નાંખવું. અને બે દીવસ રાખી ત્રીજે દીવસે કાઢી નાંખવા. પછી તેને બે દીવસ તડકે સુકવી ત્રીજે દીવસે દળેલી અચ્છેર રાઇ, પાશેર હળધ ચાર શેર ગોળ એ પ્રમાણે લેવું રાઇને પાણી વતી ફીણવી અને ખુબ હલકી થાય અને હળધ ગોળ અને સરસીઉં શેર ૧ નાંખી ફીણી ને કેરીના કકડા માંહી રગડોળી બરણીમાં ભરી દેવા. પછી તેમાં આદુ છોલી કકડા સુકાં મરચાં મરી લવેંગ ખારેકના કકડા ધાણા વરીઆળી જે નાંખવું હોયતે રાઈ ફીણે તેમાં નાંખવું. અને કેરીના કકડા સાથે રગદોળી ભરી દેવું.

ગોળીઆ લીંબુ કરવાની રીત

લીંબુને ચાર કકડા કરીને મીઠામાં આથવા. ત્રીજે દીવસે તડકે કાઢી નાંખવા. ત્રણ દીવસ છાર તડકો ખવડાવી. રાઇ તથા ગોળ હળધ ફીણીને દઇ દેવા. મણ લીંબુએ પાંચ શેર મીઠું ત્રણ શેર રાઇ દળેલી અને દસશેર ગોળ એ પ્રમાણે લેવું.

ગોળીઆ બોર કરવાની રીત

બોરને સડેલાં હોય તે વીણીને જોઇને દસશેર બોર હોયતો તેમાં શેર ૧ મીઠું નાખી આથવાં ત્રણ દીવસ

મીઠામાં રાખી ચોથે દીવસે તડકે કાઢી નાંખવા ત્રણ દીવસ તડકો ખવાડી લઈ લેવાં પછી તેમાં ત્રણ શેર ગોળ રાઇ દળેલી અચ્છેર હળધ નવટાંક તેમાં નવટાંક સરસીઉં રેડી પાણી સાથે ફીણીને રાઇ સારી ફીણાય એટલે ગોળ રાઇ સાથે મેળવીને પછી તેમાં બોર હોય તે રગદોળી બરણીમાં ભરી દેવા.

કેરીનો ગોળીઆ છીર કરવાની રીત.

કેરીને છોલી છીણી શેર છીર હોય તો નવટાંક મીઠું નાંખી ચોળીને એક કલાક રહેવા દેવો અને પછી ટોપલીમાં કાઢી નાંખવો. એક રાત ટોપલીમાં નીંતરતો રહેવા દેવો. પછી સવારે બસેર ગોળ, જીરૂં દળેલું, સુકાં મરચાં વજન-સર નાંખી હલાવી બરણીમાં ભરવો અને અગાશીમાં મુકવો. એક મહિનો સુધી તડકો ખવાડવો અને રાતની ઠાર ખવા-ડવી. પછી વરસ દીવસ લગી રહેશે ખાંડવાળો કરવો હોય તો ગોળને ઠેકાણે ખાંડ નાંખવી. પણ એજ પ્રમાણે કરવો.

રાઇવાળો છીર કરવાની રીત.

કેરીને છોલી છીણી બસેર છીર હોય તો દોઢ પાસેર મીઠું નાંખી. એક દીવસ આથી મુકવો. પછી સવારે નીચોવી પાટલા પર છુટો સુકાવવા તડકે નાંખવો. એક દીવસ તડકો ખવાડી સાંજે લઈ લેવો. ઠંડો પડે પછી ચાર શેર ગોળ, પાસેર રાઇ દળેલી, નવટાંક હળધ, અને પાસેર સરસીઉં. નાંખી રાઇ સારી ફીણાય કે ગોળ મેળવીને તેમાં છીર નાંખી સર્વ મેળવીને બરણીમાં ભરી દેવો.

ગોળીઆં પપાઉં કરવાની રીત.

પપાઉંને છોલી કકડા કરી મીઠામાં આથવા ત્રણું દીવસ રાખીને બે દીવસ તડકે સુકવીને રાઇ ગોળ હળધ વજનસર લઇને ફીણીને દઇ દેવાં. અને બરણીમાં ભરવાં.

આદુ કરવાની રીત.

આદુને છોલી ધોઇને વજનસર મીઠું દઇ રાખવું. બે કલાક મીઠામાં રેહેવા દઇને પછી લીંબુ નીચોવવું.

રાયતી કેરી કરવાની રીત

કેરીના કકડા કરી મીઠામાં નાંખવા, દસશેર કેરીએ અસેર મીઠું નાંખવું. બે દીવસ મીઠામાં રેહેવા દઈ ત્રીજે દીવસે કાઢી નાંખી બે દીવસ તડકે સુકવવા ત્રીજે દીવસે અચ્છેર રાઇ દળેલી, પાસેર અજમ, રાઇને પાણીથી ફીણી તેમાં બસેર સરસીઉં રેડવું. અને કકડા રોળીને ભરી દેવા કેરીનું ખાટું પાણી હોય તેમાંજ આદુ, અજમ લીલી, સમારીને નાંખવાં એક દીવસ રહેવા દઇ બીજે દીવસે તડકે સુકવી કેરીના કકડા સાથે ફીણેલી રાઇમાં મેળવી ભરી દેવાં.

બીજોરાંનું અથાણું કરવાની રીત

પાંચશેર બીજોરાં હોય તો અઢીસેર કુલ મીઠું લઇ તેમાં બીજોરાંની ચીરીઓ કરીને આથવા પછી ત્રણ દીવસ મીઠાંમા રહેવા દઇ ચોથે દીવસે બહાર કાઢી ત્રણ દીવસ સુકવવાં, તડકે સુકાયા પછી ત્રણશેર ગોળ, રાઇ દળેલી અચ્છેર, પાસેર અજમ, તેને પાણીથી ફીણીને બસેર સરસીઉં રેડી સામટું ફીણી તેમાં બીજોરાં રગડોળી ભરી દેવાં. તેની અંદર ગોળીઆ કેરીમાં જે મસાલો નંખાય છે. તે પ્રમાણે જે નાંખવો હોય તે નાંખવો.

મરચાંનું તાજું અથાણું કરી ખાવાની રીત

શેર મરચાં હોય તો પાસેર કુલમીઠું બે પૈસાભાર હળદ, પૈસાભાર હીંગ, બે પૈસાભાર દીવેલનું માણ નાંખી ચીરીને ભરી દેવાં ઘણાં દીવસ રહી શકે નહિ.

તળેલાં મરચાં કરવાની રીત

શેર મરચાં હોય તો પાસેર કુલ મીઠું, ત્રણ પૈસાભાર મેથીને સેકીને વાટવી, અને બે પૈસાભાર હળધ, પૈસાભાર હીંગ, અને ચાર પૈસાભાર તેલનું માણ નાંખી ચીરી ભરી દેવાં પછી પાતેલીમાં તેલ મુકી હીંગનો વઘાર કરી તેમાં ઢાંકીને તળવાં અને ચડી જાય કે સ્હેજ ખરાં કરી ઉતારી લેવાં. ઘણા દીવસ રહી શકે નહિ.

ગોળીઆ મરચાંનું અથાણું.

શેર મરચાંના કકડા કરી પેણીમાં ચાર પૈસાભાર તેલ મુકી પૈસાભાર હીંગ નાંખી ને વઘાર કરી તેમાં મરચાના કકડા નાંખવા પછી સારાં સંતળાય એટલે પેણીમાં અચ્છેર ગોળ નાંખવો. પછી વજન પ્રમાણે મીઠું હળધ નાંખવાં. અને પછી હલાવી ખદખદે એટલે ઉતારી મુકવાં. ગોળ ખરો ન થઇ જવો જોઇએ. પછી અડધી ફાડ લીંબુ નીચોવવું. ઘણા દીવસ રહી શકે નહિ.

મેથંબો કરવાની રીત.

કાચી કેરીને છોલીને કકડા કરવા અને તેને પાણીમાં સ્હેજ બાફવા પછી નીતારી લેવા, પછી પાતેલીમાં તેલ થોડું મુકી હીંગ મરચાં મેથીનો વઘાર કરી. કેરીના કકડા અંદર નાંખીને ગોળ અથવા ખાંડ શેર કેરી હોય તો શેર ૧ નાંખવાં. અને મીઠું તથા હળધ વજનસર નાંખવાં. બરાબર પીગળી જાય ને ઉતારી લેવું. ઘણા દીવસ રહી શકે નહિ.

બાફેલા લીંબૂ કરવાની રીત.

લીંબુને આખાં પાણીમાં બાફવાં અને બફાય એટલે ઉતારી તદન ઠંડા પડે એટલે બે તરફ ચીરીને મીઠું, હળધ, હીંગ, મરચાં, બધું મેળવીને દીવેલનું મુઠીઆં વળતું માણ દઇને લીંબુ ભરવાં. પાંચ શેર લીંબુએ બસેર મીઠું, છ પૈસા ભાર હીંગ, પાસેર હળદ, પાસેર મરચાં, નાંખવા એ અથાણું પંદર દીવસ રહી શકશે.

લાલ દરાખનું અથાણું કરવાની રીત

દરાખને ડીચકાં કાઢીને પછી વજનસર દળેલી રાઈ તથા હળધ અને મીઠું તેને સારાં ફીણીને અંદર દરાખ રોળીને ભરી દેવી ઘણા દીવસ રહી શકે નહિ.

કમરખનું અથાણું

કમરખના કકડા કરીને પછી વજનસર દળેલી રાઇ તથા હળધ અને મીઠું તેને સારાં ફીણીને અંદર કમરખ રગદોળીને ભરી દેવી ઘણાં દીવસ રહી શકે નહિ

કાકડીનું અથાણું

કાકડીને કકડા કરી તેને વજનસર મીઠું નાંખીને દઈ રાખવું પછી વજનસર દળેલી રાઇ તથા હળધ પાણીથી સારાં ફીણી તેમાં કાકડીના કકડા રગડોળી ભરી દેવા ઘણાં દીવસ રહી શકે નહિ.

ચીભડાંનું અથાણું

ચીભડાંના કકડા કરી તેને વજનસર મીઠું દઇ રાખવું. પછી દળેલી રાઇ તથા હળધ વજનસર લઇ સારાં ફીણી તેમાં ચીભડાંના કકડા રગડોળી ભરી દેવાં ઘણાં દીવસ રહી શકે નહિ.

સુરણનું અથાણું.

સુરણને છોલી બારી કકડા કરી તેમાં વજનસર મીઠું, હળધ અને દળેલી રાઇ સારાં ફીણીને તેમાં સુરણના કકડા રગડોળી ભરી દેવા.

બટાકાનું અથાણું ઉપર પ્રમાણે થાય છે.
કોળાનું અથાણું ઉપર પ્રમાણે થાય છે.
ખારેકનું અથાણું ઉપર પ્રમાણે થાય છે.
દુધીનું અથાણું ઉપર પ્રમાણે થાય છે.
એ સર્વ અથાણાં તાજાં તાજાં કરીને ખવાય. રહી શકે નહિ. માટે બ્હેનો ધ્યાનમાં રાખજો.

પાકી કેરીના બફાણા કરવાની રીત.

પાકી કેરી જાડી છાલની સારી લેવી, પછી તેનાં ડીચકાંએ જરા જરા દીવેલ ચોપડી ડુબતાં પાણીમા બાફવા મુકવી, અને તેમાં પાસેર મીઠું નાંખવું. કેરી કુલીને દડા જેવી થાય કે કાઢી લેવી. પછી તેને એક કકડા પર પાથરી દેા. પછી બીજે દીવસે પાસેર રાઈ દળેલી તથા પાસેર સરસીઉં અને બે પૈસાભાર હળધ લેવી પાન શેર કેરી હોય તેા એ પ્રમાણે લેવું. અને રાઇ હળદ સરસીઉં પાણી સાથે ખુબ ફીણીને બધી કેરીએ ચોપડીને બરણીમાં ભરી દેવાં અને કેરી બાફેલું પાણી હોય તે ત્રીજે દીવસે બરણીમાં કેરી ડુબતી થાય એટલું રેડવું. એટલે બફાણા બગડવાનેા સંભવ રહેશે નહિ.

સેફેદ પાપડ કરવાની રીત.

પાંચ શેર અડદની દાળ ઝીણી દળાવવી પછી તેમાં નવટાંક હીંગ અને દોઢ પાસેર મરીના નાંદળા કરીને એ બન્ને લેાટમાં નાંખવા પછી શેર ત્રણ કેળનું પાણી લઇ તેમાં અચ્છેર સનચેારો અને અચ્છેર ફુલ મીઠું પાણીમાં નાંખી ઉકાળી ઠંડું પાડી નીતરતું ગાળીને બાંધવા પછી તે સારા ખાંડીને ચાડીને લુઆ પાડી તેલ થાળીએ ચેાપડીને પાતળા એક સરખા વણુવા અને તડકે સુકવવા પછી પેણી માં તેલમાં તળીને ખાવા અથવા દેવતા પર સેકવા.

કાળા પાપડ કરવાની રીત

અઢીશેર અડદની દાળ અને અઢીશેર વટાણાની દાળ, તેને જીણાં દળાવીને તેમાં નવટાંક હીંગ, અને અચ્છેર સુકા મરચાં જીણાં ખાંડી ચાળીને લેાટમાં નાંખવા, પછી શેર ત્રણ કેળનું પાણી લઈ તેમાં અચ્છેર સનચેારો અને અચ્છેર મીઠું પાણીમાં નાંખી ઉકાળી ઠંડુ પાડી નીંતરતું ગાળીને બાંધવા, પછી તેને સારા ખાંડીને ચાડીને લુઆ પાડી તેલ થાળીએ ચેાપડીને પાતળા એક સરખા વણુવા, અને તડકે સુકવવા પછી પેણીમાં તેલમાં તળવા અથવા દેવતાપર સેકવા એજ પ્રમાણે તુવેરની દાળ અને અડદની દાળના પણ થાય છે. જીરૂં નાંખવું હેાય તેા પાંચશેર લેાટે અચ્છેર જીરૂં અને અચ્છેર મરચાં નાંખવા પછી હીંગ નાંખવી નહિ.

ચેાખાની વડી કરવાની રીત.

માજરવેલના ચેાખાની કણકી વણીને, સારી ધેાઇને ભાતની માફક અધરણ મુકી ચેડવવી. તેમાં પૈસાભાર ફટકી ફુલવેલી તથા વજનસર મીઠું કણકી ઓરતી વખત નાંખવાં. પછી ઠંડુ પડે કે મસળીને પાટલાપર વડી જીણીજીણી મુકવી. પછી તડકે સુકવવી, સુકાય પછી ઘણા તેલમાં તળવી અને પીરસવી.

ચોળાની વડી કરવાની રીત.

ચોળાની દાળ પાણીથી પલાળી જીણી વાટવી, તેમાં સુકાં મરચાં, હીંગ; મીઠું, હળધ વજનસર નાંખવું. શેર ૧ દાળ હોય તો નવટાંક તેલનું માણ નાંખવું અને ખુબ ફીણવું પછી હલકું થાય કે જીણી વડીઓ પાટલાપર મુકી તડકે સુકવવી અને ઘણા તેલમાં તળવી.

મગની દાળની વડી કરવાની રીત.

મગની દાળને પાણીથી પલાળી જીણી વાટવી. તેમાં સુકાં મરચાં, હીંગ, મીઠું, હળધ વજનસર નાંખવું. શેર ૧ દાળ હોય તો નવટાંક તેલનું માણ નાંખવું અને ખુબ ફીણવું પછી હલકું થાય કે જીણી વડીઓ પાટલાપર મુકી તડકે સુકવવી અને ઘણા તેલમાં તળવી.

સાકેર કોળાંની વડી કરવાની રીત.

કોળાંને છીણી કાઢવું અને શેર ૧ છીર હોય તો પાશેર ચોળાનો લોટ, બે પૈસાભાર તેલનું માણ, નવટાંક તલ, સુકાં મરચાં, હળધ, મીઠું, હીંગ વજનસર નાંખવાં, પછી પેલા છીર સાથે સઘળું મેળવી પાટલાપર જીણીજીણી વડીઓ મુકી તડકે સુકવવી. ચોળાનો લોટ નહોય તો ચણાનો પણ નંખાય છે. પણ ચોળાના લોટવાળી ફરસી સારી થાય છે. સુકાય પછી ઘણા તેલમાં તળવી.

ભુરાં કોળાની વડી કરવાની રીત

ભુરાં કોળાંને છીણી કાઢવું, અને શેર ૧ છીર હોયતો પાશેર ચોળાનો લોટ અથવા ચણાનો લોટ તેમાં બે પૈસાભાર તેલનું માણ, નવટાંક તલ, સુકાં મરચાં, હળધ, મીઠું, હીંગ વજનસર નાખવા. પછી પેલાં છીર સાથે સઘળું મેળવી. પાટલાપર જીણી જીણી વડીઓ મુકી તડકે સુકવવી. સુકાય પછી ઘણાં તેલમાં તળવી.

ભીંડાની વડી કરવાની રીત

ભીંડાને સમારી છુંદીને શેર ૧ ભીંડા હોયતો પાશેર ચોળાનો અથવા ચણાનો લોટ નાંખી તેમાં બે પૈશાભાર

તેલનું માણુ નવટાંક તલ સુકાં મરચાં, હળધ મીઠું હીંગ વજનસર નાંખવા પછી પેલા છુંદેલા ભીડામાં મેળવી. પાટલા પર જીણી જીણી વડીઓ મુકી તડકે સુકવવી, સુકાય પછી ઘણા તેલમાં તળવી.

અગથીઆના ફુલની વડી કરવાની રીત

અગથીઆના ફુલને છુંદીને ઉપર પ્રમાણે લેાટ માણુ તથા મસાલેા નાંખી વડીઓ પાડવી. અને ઘણા તેલમાં તળવી.

કેાથમીરની વડી કરવાની રીત.

કેાથમીરને છુંદીને ઉપર પ્રમાણે લેાટ, માણુ તથા મસાલેા નાંખી વડીઓ પાડવી અને ઘણા તેલમાં તળવી.

પપાઉંની સેવ કરી ખાવાની રીત.

પપાઉંને છેાલી છીણી કાઢી મીઠું દઇને તડકે સુકવવું. મમરા જેવું સુકઇ જાય કે ઘણા તેલમાં તળવું, એટલે મમરા જેવી સેવ થશે.

પહુવાની વડી કરવાની રીત.

પહુવાને પાણીથી પલાળી તેમાં આદુ, મરચાં, હીંગ, મીઠું, હળધ, તેલનું માણુ વજનસર નાંખી જીણી વડીઓ પહુવા મસળીને પાડવી અને પછી તડકે સુકવવી અને ઘણા તેલમાં તળવી.

ચેાખાની સેવ કરવાની રીત.

માજરવેલના ચેાખા લઇ તેને પાણીથી સારા ધેાઇ પલાળી રાખવા. બે દીવસ રાખી ત્રીજે દીવસે કેારા કરી દળાવવા. શેર ૧ લેાટ હેાય તેા પૈભાર ફટકી ફુલવીને નાંખવી. અને વજનસર મીઠું. નાખવુ અને શેર ૨ પાણી ગરમ કરવા મુકવું. પાણી ખખળે કે તેમાં લેાટ નાંખી દેવેા અને હલાવવેા. પછી ભુંભરેટ પર એક કલાક રહેવા દેવેા. પછી તેની સેવ પાડવી. ચારણી ઉંધી મુકીને ચારણી પર ઘસીને પાડવી. અને તડકે સુકવવા નાંખવી. સુકાય પછી તેલમાં તળવી. ઘણા તેલમાં સારી તળાસે.

ચોખાની પાપડી કરવાની રીત

માજરવેલના ચોખા મંગાવી તેને પાણીએ સારા ધોઈ પલાળી રાખવા બે દીવસ રાખી ત્રીજે દીવસે કોરા કરી દળાવવા અને શેર ૧ લોટ હોય તો પૈભાર ફટકી ફુલાવીને નાંખવી અને મીઠું વજનસર નાંખવું અને તલ નાંખવા પછી તેનું ખીરૂં પાણીએથી કરવું. પાતળું કરવું. અને પાતેલામાં એક ચારણી ઉંધી મુકી રાખવી. અને પાતેલામાં થોડું પાણી રેડવું. પાણી ખદખદે એટલે પેલું ખીરૂં હોય તેને ખાખરના પાતરાં પર ચમચે વતી પાતળું રેડવું. પછી હાથે વતી ઉંચુ નીચું કરી પાતરાપર પથરાય એટલે ચારણી પર પાતરૂં મુકવું. અને પાતેલાપર થાળી ઢાંકવી. એવું બીજું પાતરૂં તૈયાર કરશો એટલે પેલું ચારણી પરનુ કાઢી ઉખેડી તડકે લુગડાંપર સુકવવી એ પ્રમાણે કરવી. અને સુકાય એટલે ઘણાં તેલમાં તળીને પીરસવી

એજ લોટની ધારા પાપડી કરવાની રીત

શેર લોટ હોય તો શેર પાણી ગરમ મુકવું. પાણી ખદખદે કે લોટમાં પૈભાર ફટકીને વજનસર મીઠું નાંખી તે લોટ પાણીમા નાંખી દઇને હલાવવો પછી ભુંભરેટપર એક કલાક રહેવા દેવો. પછી તેમાથી થોડો કાઢી મસળવો. ઠંડો થઈ જવા દેવો નહિ મસળતી વખત તલ નાંખવા અને લોટ લઇને કુલકાના જેવી વણી તડકે સુકવવી સુકાય એટલે તેલમા તળી પીરસવી.

કરકર વડી કરવાની રીત

ચોખા માજરવેલના અથવા જાડા ચોખાનો લોટ એક વાડકો ભરી લઇ તેમાં બે વાડકા પાણી નાંખવું મીઠું હીંગ અથવા આખું જીરૂં વજનસર નાંખી ખદખદાવી લોટ કઠણ વડી પાડવા જેવો થાય ત્યારે વડી પાડવી અને તડકે સુકવવી પછી તેલમાં તળીને પીરસવી.

કોઠીમડાની કાચરી કરવાની રીત

કોઠીમડાંને કારેલાંની માફક ગોળ કાતળી સમારવી અથવા બે ફાડ કરવી પછી તેને મીઠામા આથી મુકવાં ત્રણ દીવસ મીઠાંમાં રાખી ચોથે દીવસે કાઢી સુકવવી પછી તેને તેલમાં તળવી અને પીરસવી પાંચશેરે પોણોશેર મીઠું નાંખવું.

બીજી રીતે ચોખાની સેવ કરવાની રીત.

જાડા ચોખાને બે દીવસ પલાળીને સુકવીને લોટ દળાવવો. પછી પાંચ શેર લોટ હોય તો દશશેર પાણી ગરમ કરવા મુંકવું. અને પાસેર મીઠું, નવટાંક સંચોરો, બે પૈસાભાર ફટકી, ફુલવી ને તેમાં નાંખવાં. પાણી ખદખદે એટલે તેમાં લોટ નાંખી દેવો. અને હલાવવું. પછી તાપ ધીમો રાખી સીજવા દેવો. સીજે એટલે ચારણીથી ઘસીને પાડવી અને તડકે સુકેવવી અને તેલમાં તળવી.

પંચામૃત કરવાની રીત.

પાસેર સીંગ સેકી છોલી તેના કટકા કરીને પછી પાસેર કોપરાંના કટકા કરી તેમાં પાસેર તલ નાંખવા પછી તેલનો વઘાર મુકવો તેમાં રાઇ, મેથી, વજનસર નાંખવા તથા લીલાં મરચાંના કટકા તથા હીંગ નાંખી વઘાર થાય. એટલે સીંગ તથા તલ, કોપરાં એ સર્વ પીતળની પેણીમાં નાંખી દેવું. અને સાંતળવું. સંતળાય એટલે શેર ૧ ગોળ નાંખી હલાવવું અને ખદખદે એટલે ઉતારવું. અને તેમાં બે લીંબુ આખા નીચોવવા. અને વજનસર મીઠું નાંખવું. લીંબુ ન હોય તો આમલી પણ નંખાય છે.

કોપરાંની ચટણી કરવાની રીત.

અધોળ ચણાની દાળ પાણીથી પલાળી તેને ઘણાં તેલમાં તળી કાડવી પાસેર તલ લઇ તાવી પર સેકી જરા ખોખરા કરી તેમાં અચ્છેર કોપરાં છીણી રાખવાં પછી તેલનો વઘાર મુકવો તેમાં રાઇ તથા હીંગ અને મરચાં

નાંખી વઘાર કરવો. વઘાર થાય એટલે તલ કોપરૂં નાંખી સાંતળવું. સંતળાય કે ચણાની દાળ તળેલી હોય તે નાંખવી પછી તેમાં મીઠું હળદ મરચાં વજનસર નાંખવા.

મેટકુટ કરવાની રીત.

અચ્છેર ઘઉં, અચ્છેર ચોખા, અચ્છેર ચણાની દાળ, અચ્છેર અડદની દાળ, પાસેર મગની, પાસેર ચોળાની પાસેર મઠની પાસેર વટાણાની તેને બધાંને બદામી રંગનું સેકવું. પછી પાસેર ધાણા નવટાંક વરીઆળી લવેંગ ચાર પૈસાભાર, નવટાંક તજ, પાસેર સુકાં મરચાં, બે પૈસાભાર મરી અને પૈસાભાર હીંગ ફુલવેલી, એ સઘળું સેકીને બધી દાળ સાથે મેળવીને ઝીણું દળાવવું. પછી તેને ચાળી સીસામાં ભરી રાખવું. પછી ખાવું હોય તે દીવસે ખપ પ્રમાણે મોળું દહીં મંગાવી તેમા વજનસર તે લોટ ભેળી તેમાં વજનસર મીઠું નાંખીને પીરસવું.

ફુદનાની ચટણી કરવાની રીત.

ફુદનો ચુંટી તેને ઝીણો છુંદી આદુ મરચાં છુંદી મીઠું વજનસર નાંખી દહીં નાંખવું સ્હેજ ખાંડ નાંખવી.

કોથમીરની ચટણી કરવાની રીત.

કોથમીર સમારી તેમાં આદુ, લીલી હળધ, મરચાં, મીઠું, વજનસર નાંખી દહીં નાંખવું. સાદી રાખવી હોય તો દહીં નાંખવું નહિ.

કેળ દોડાની ચટણી કરવાની રીત.

કેળ દોડા તદ્દન છોલાઇ રહે ત્યારે માહયથી નાની દોડી નીકળે છે તેને ઝીણી પાણીમાં સમારવી. પછી તેને ઝીણી છુંદીને જીરૂં, મરચાં, મીઠું અને દહીં, વજનસર નાંખવાં. સ્હેજ ખાંડ નાંખવી.

તુરીઆંની છાલની ચટણી.

તુરીઆંની છાલ ઝીણી સમારી તેને ઝીણી છુંદી તેમાં વજનસર જીરૂં મરચાં મીઠું અને દહીં નાંખવા સ્હેજ ખાંડ નાંખવી

મીઠા લીમડાની ચટણી.

મીઠા લીમડાને ચુંટીને ઝીણો છુંદી તેમાં જીરૂં, મરચાં, મીઠું અને દહીં, વજનસર નાંખવા. સ્હેજ ખાંડ નાખવી.

કાચી કેરીની ચટણી કરવાની રીત.

કેરીને છોલીને માંહયથી ગોટલી કાઢી નાંખવી. પછી તેમાં લીલી હળધ, મરચાં, મીઠું વજનસર નાંખવાં પછી સારી છુંદીને તેમાં દાળીઆ વાટીને તથા ખાંડ નાંખવી. અને હીંગનો વઘાર કરવો. પાકી કેરી રેસા વગરની હોય તો તેની પણ એજ પ્રમાણે કરવી પણ ખાંડ નાંખવી નહિ.

કોઠની ચટણી કરવાની રીત.

કોઠને ભાંગી તેમાનો ગર કાઢી તેમાં આદુ, મરચાં, લીલી હળધ, મીઠું, વજનસર નાંખી તેને ઝીણો છુંદીને જેટલો છુંદો હોય તેનાથી ડબલ ગોળ નાંખવો, અને તેમાં તેલનો એકલી હીંગનો વઘાર કરી ચટણીમાં રેડવો અને સર્વ મેળવી હલાવી દેવું.

પાકાં કેળાની છાલની ચટણી.

છાલને છુંદી તેમાં જીરૂં મરચાં મીઠું હળધ વજનસર નાખી હીંગનો વઘાર કરવો.

કરમદાની ચટણી

કરમદાંને ઝીણાં છુંદી તેમાં લીલી હળધ તથા મરચાં અને મીઠું તથા દાળીઆ એ સર્વ ઝીણું છુંદી તેમાં વજનસર ખાંડ નાંખી હીંગનો વઘાર કરવો.

તાજે કેરીનો છીર કરી ખાવાની રીત

કેરીને છોલી છીણી તેને મીઠું દઇ પાણી કાઢી નાખી ધાણા, જીરૂ, મરચાં, હળધ દળેલાં નાંખી તથા વજનસર ગોળ નાંખી હીંગનો વઘાર મુકવો વઘાર થાય કે તેમાં છીર નાંખી દેવો. અને વાંટેલા દાળીઆ નાંખવા અને હલાવી ત્રણેક મીનીટ રહેવા દઇ ઉતારવું.

જમરૂખની ચટણી

જમરૂખને ઝીણું છુંદી તેમાં આદુ, મરચાં, લીલી હળદ, જીરૂં, કોપરૂં, કોંથમીર અને વજનસર મીઠુ અને ગોળ અથવા ખાંડ નાંખવા અને દાળીઆ વાટેલા નાંખવા અને હીંગનો વઘાર કરવો.

કેળાંનું રાયતું કરવાની રીત.

કેળાંને છોલી તેને છુંદી વજનસર મીઠું, જીરૂં અને સુકા મરચાં તથા દહીં નાંખવું.

કાકડીનું રાયતું કરવાની રીત.

કાકડીને છીણી વજન પ્રમાણે મીઠું, જીરૂં, મરચાં તથા દહીં નાંખવું.

મુળાનું રાયતું કરવાની રીત.

મુળાને જીણા સમારી તેમાં વજન પ્રમાણે મીઠું, જીરૂં અને મરચાં તથા દહીં નાંખવું.

કોપરાનું રાયતું કરવાની રીત.

કોપરાંને છીણીને વજનસર મીઠું, જીરૂં અને સુકાં મરચાં અને દહીં નાંખવું.

ચીભડાંનું રાયતું કરવાની રીત.

ચીભડાને છીણીને વજનસર મીઠું, જીરૂં અને સુકાં મરચાં અને દહીં નાંખવું.

મોગરીનું રાયતું કરવાની રીત.

મોગરીને સમારી મીઠું દઇને પાણી કાઢી નાંખી તેમાં જીરૂં તથા દહીં નાંખવાં; એમાં હળધ નાંખવી નહિ.

મોરસનું રાયતું કરવાની રીત.

મોરસને પાણીમાં બાફી નીંચોવીને તેમાં જીરૂં તથા સુકાં મરચાં અને દહીં નાંખવાં.

મચીએરનું રાયતું કરવાની રીત.

મચીએરને પાણીમાં બાફીને તેનાં ડાખળાં કાઢી નાંખવાં પછી તેમાં જીરૂં મરચાં અને દહીં વજનસર નાંખવાં.

કમરખનું રાયતું કરવાની રીત

કમરખને બાફી ઝીણાં કકડા કરી તેમાં વજનસર મીઠું જીરૂં મરચાં અને દહી નાંખવાં.

દરાખનું રાયતું કરવાની રીત

લાલ દરાખને ડીચકાં કાઢી તેમાં મીઠું હળધ અને રાઇ પીણીને દઇ દેવાં અને દહીં નાંખવું.

કાંદાનું રાયતું કરવાની રીત

કાંદાને ઝીણાં સમારી તેમાં વજનસર મીઠું મરચાં અને જીરૂં તથા દહીં નાંખવાં.

ખારેકનું રાયતું કરવાની રીત

ખારેકને પાણીથી પલાળીને ઝીણી કકડી કરી વજનસર મીઠું જીરૂં મરચાં અને દહીં નાંખવાં.

દુધીનું રાયતું કરવાની રીત

દુધીને પાણીથી બાફીને તેમાં વજનસર મીઠું જીરૂં અને સુકાં મરચાં અને દહી નાંખવા.

સુરણનું રાયતું કરવાની રીત

સુરણને બાફીને છુંદીને હીંગ મરચાંનો વઘાર કરવો. અને પછી વજનસર મીઠું અને દહીં નાંખવાં. અને દળેલી રાઈ તથા હળધ પીણીને દઈ દેવાં.

બટાકાનું રાયતું કરવાની રીત

બટાકાને બાફીને છુંદીને વજનસર મીઠું લીલાં મરચાં તથા લીલું કોપરૂં છીણેલું અથવા ખમણેલું અને આદુ કોથમીર સમારેલું તથા દહીં નાંખવું અને હીંગનો વઘાર કરવો.

કોળાંનુ રાયતું કરવાની રીત

કોળાંને પાણીમાં બાફીને છુંદીને વજનસર મીઠું જીરૂં મરચાં સુકાં તથા દહીં નાંખવું.

રાઇવાળાં રાયતાં કરવાની રીત.

કેળાંને છુંદી તેમાં વજનસર મીઠું, હળધ તથા રાઇ દળેલી હોય તેને પાણીથી ફીણીને દઈ દેવી અને તેમાં દહીં નાંખી મેળવી દેવું.

કાકડીને છીણીને મીઠું, અળધ તથા રાઇ દળેલી હોય તેને પાણીથી સારી ફીણીને દઇ દેવી અને દહીં નાંખી મેળવી દેવું.

ચીભડાં તથા રાતી દરાખ તથા કમરખ એ સર્વનું પણ ઉપર પ્રમાણે કરવું. ખારેકનું પણ એજ પ્રમાણે થાય છે.

કાકડીનું ખમણ કરવાની રીત.

કાકડીને છીણી પાણી નીચોવી કાઢી તેમાં આદુ લીલી હળધ લીલાં મરચાંના ઝીણા કટકા કરી તેમાં નાખવા. કોથમીર ઝીણી સમારીને તથા કોપરૂં છીણીને તથા દાળીઆ જાડા વાટી અને મીઠું વજનસર નાંખી સગળુ મેળવી દેવું. પછી તેમા તેલનો રાઇ હીંગ અને મરચાના કકડા નાખી વઘાર કરવો. અને લીંબુ નીચોવવું.

પપાઉંનું ખમણ કરવાની રીત

પપાઉંને છોલી છીણીને પાણી નીચોવી કાઢી તેમાં આદુ હળધ લીલી તેને ઝીણા સમારીને છીરમા નાંખવા. પછી તેમા લીલાં મરચાં તથા કોથમીર ઝીણા સમારીને તથા કોપરૂં છીણીને તથા દાળીઆ જાડા વાટી અને મીઠું વજનસર નાંખી સઘળું મેળવી દેવું. પછી તેમાં તેલનો રાઇ હીંગ અને મરચાંના કકડા નાખી વઘાર કરવો અને લીંબુ નીચોવવું

એજ પ્રમાણે ચીભડાંનું પણ થાય છે.

એજ પ્રમાણે કોબીચનું પણ થાય છે.

કેળાંના ભજીયા કરવાની રીત.

કેળાંને છોલી ગોળ કાતળી સમારીને શેર ૧ ચણાનો લોટ લઈ તેમાં ઘીનું તેલનું બેનું સરખું ચાર પૈસાભાર માણ નાખી ધાણા જીરૂ મરચાં મીઠું હળધ વજનસર નાંખી ખીરૂં કરવું અને તેમા કેળાંની કાતળી બોળીને તેલની ભરી પેણીમાં ભજીઆ મુકી તળવા.

કેરીના ભજીઆં કરવાની રીત

પાકી કેરી હાફુસની લઇ તેને છોલી સમારીને શેર ચણાનો લોટ લઇ તેમાં વજનસર ધાણા જીરૂ મરચાં મીઠું હળધ નાખી, તેમાં ઘીનું તેલનું સરખું ચારપૈસાભાર મણુ નાંખી પાણી રેડી ખીરૂ કરવું. બહુ પાતળું થઇ ન જાય. પછી તેમાં કેરીના કટકા બોળીને તેલની ભરી પેણીમાં ભજીઆં મુકી તળવાં.

કાંદાના ભજીઆં કરવાની રીત

કાંદાને છોલી ગોળ કાતળી સમારીને શેર ચણાનો લોટ લઇ તેમાં વજનસર ધાણા જીરૂં મરચાં મીઠું હળધ નાંખી તેમા ઘીનું તેલનું બેનું સરખું ચાર પૈશાભાર માણુ નાંખી પાણી રેડી ખીરૂં કરવું. બહુ પાતળું થઇ ન જાય પછી તેમા કાંદાની કાતળી બોળીને તેલની ભરી પેણીમાં ભજીઆં મુકી તળવાં.

ગલકાના ભજીઆં કરવાની રીત

ગલકાને છોલી ગોળ કાતળી સમારીને શેર ચણાનો લોટ લઇ તેમા વજનસર ધાણા જીરૂં મરચાં મીઠું હળધ નાંખી તેમાં ઘીનુ તેલનું બેનું સરખું ચાર પૈસાભાર માણુ નાંખી પાણી રેડી ખીરૂં કરવું. બહુ પાતળુ થઈ ન જાય પછી તેમાં ગલકાંની કાતળી બોળીને તેલની ભરી પેણીમાં ભજીઆં મુકી તળવાં.

વેંગણાના ભજીઆં કરવાની રીત

વેંગણને છોલી ગોળ કાતળી સમારીને શેર ચણાનો લોટ લઇ તેમાં વજનસર ધાણાજીરૂં મરચાં મીઠું હળધ નાંખી તેમાં ઘીનું તેલનું બેનું સરખું ચાર પૈસાભાર માણ નાંખી પાણી રેડી ખીરૂં કરવું. બહુ પાતળું થઇ ન જાય. પછી તેમાં વેંગણની કાતળી બોળીને તેલની ભરી પેણીમાં ભજીઆં મુકી તળવાં.

કનના ભજીઆં કરવાની રીત

કનને છોલી ગેાળ કાતળી સમારીને જરા સંચોરો દઇ રાખવેા. પછી શેર ચણાનેા લેાટ લઇ તેમા વજનસર ધાણા જીરૂં મરચાં મીઠું હળધ નાંખી તેમાં ઘીનું તેલનું બેનું સરખું ચાર પૈસાભાર માણુ નાંખી પાણી રેડી ખીરૂં કરવું. બહુ પાતળું થઈ ન જાય. પછી તેમાં કનની કાતળી બેાળીને તેલની ભરી પેણીમાં ભજીઆં મુકી તળવાં.

ઉપર પ્રમાણે પેાઇના ભજીઆં થાય છે.

ઉપર પ્રમાણે અજમાના પાનના ભજીઆં થાય છે.

ઉપર પ્રમાણે દરાખના. પાનના ભજીઆં થાય છે.

ઉપર પ્રમાણે કારેલાંના ભજીઆં થાય છે.

ઉપર પ્રમાણે પાનનાં ભજીઆં થાય છે.

મેથીની ભાજીના ભજીઆ કરવાની રીત

મેથીની પણી જોઇને ઘાસ કાઢી નાખી ડાખળાં કાપી નાંખી ઝીણી સમારવી પછી તેને પાણીએ ધાઇને સ્વચ્છ કરવી. વીસ પણી હેાય તેા પાસેર ઘઉંનેા લેાટ અને પાસેર ચણાનેા લેાટ લઇ તેમાં આદુ મરચાં મીઠું હળધ હીંગ વજનસર નાંખવા. ચાર પૈસાભાર ઘીનું માણ, બે પૈસાભાર દહીં બે કેળાં એ સર્વ નાંખી એકઠું કરી તૈયાર કરવું અને ભર્યા તેલના પેણામાં ભજીઆ પાડી તળવાં.

કારેલાનાં ખત્રવા કરવાની રીત.

ચણાનેા લેાટ પાસેર લઇ તેમાં ત્રણ પૈસાભાર માણ ઘી તેલનું એકઠું દેવું. અને તેમાં ધાણા જીરૂં મરચાં હળધ મીઠું હીંગ વજનસર નાંખી પછી કારેલાં પાસેર લઇ તેને સ્હેારીને ઉભી ચીરી સમારીને મીઠું દઇ પાણી કાઢીને તે કારેલામાં પેલેા તૈયાર કરેલેા લેાટ નાંખીને પાણી નાંખી કારેલાંને લેાટ વળગી જાય તે પ્રમાણે પાણી નાંખીને ગાંઠા જેવું કરવું. પછી ભર્યા પેણામાં છુટાં છુટાં નાંખવા અને તળી કાઢવાં.

અળુના પાંતરા કરવાની રીત.

અળુના પાતરાં ધોઈ લુછી સાફ કરી મુકવાં. પછી પાતરાં હોય તે પ્રમાણે ચણાનો લોટ તથા ચોખાનો લોટ સરખે ભાગે લઇ તેમાં વજનસર મીઠું હળધ ધાણા જીરૂં મરચાં આમલી પલાળીને તેનું પાણી તથા ગોળ સંચોરો હીંગ આદુ મરચાં નાંખવાં પછી તેમાં ઘી અને તેલ બે મળી સરખું લઇ પોણેસેર લોટે દોઢ નવટાંક માણ મુકી તેમાં પાણીએથી લોટ કાંસણી ધારો ચોપડવા જેવો કરી પાતરાંને ઉંધા મુકી લોટ ચોપડવો. પછી તેની બે તરફથી વાળીને વીંટ વાળીને એક તપેલીમાં પંહોંચાપુર પાણી મુકી તેમાં ઘાસ મુકી વજનસર સંચોરો નાખવો પછો અધરણ ખદ ખદે એટલે તેમાં પાતરાની વીંટ મુકી દેવી અને કોરી પડે ને બફાય એટલે કાઢી લેવી. પછી તેલમાં વીટના કકડા તળવાં. કેળાં તથા દહીં નાંખી પણ થાય છે. તેમાં ગોળ નહી નાંખવો. ખાંડ નાંખવી.

દુધીના મુઠીઆં કરવાની રીત.

દુધીને છોલી છીણીને અથવા ઝીણી સમારીને શેર છીર હોય તો અચ્છેર જાડો ઘઉંનો લોટ લેવો અને તેમાં અધોળ તેલ અને અધોળ ઘીનું માણ નાંખવું. પછી વજનસર ધાણા જીરૂં મરચાં હળધ મીઠું અને ખાંડ નાંખવી. પછી તેમાં છીર ભેળી દેવો અને મુઠીઆંવાળી તેલમાં તળવાં.

મેથીની ભાજીના મુઠીઆં કરવાની રીત

મેથીનીભાજી ઝીણી સમારી ધોઇને તેમાં શેર ભાજી એ અચ્છેર જાડા ઘઉંનો લોટ લઇ તેમાં અધોળ ઘી તથા અધોળ તેલનું માણ નાંખી આદુ મરચાં લીલાં મીઠુ હળધ હીંગ વજનસર નાંખી તેમાં ભાજી નાંખી મુઠીઆં વાળી તેલમાં તળવાં ખાંડ નાંખવી હોય તો નંખાય છે.

અળુના પાતરાના દાંડાના મુઠીઆં કરવાની રીત

દાંડાને છોલી સમારીને શેર દાંડા હોય તો અચ્છેર જાડો ઘઉંનો લોટ લેવો અને તેમાં અધોળ ઘી અને અધોળ તેલનું માણુ નાંખવું. પછી વજનસર ધાંણાજીરૂ મરચાં મીઠું. હળધ નાંખવા પછી તેમાં દાંડા ભેળી દેવા અને મુઠીઆં વાળી તેલમાં તળવાં ખાંડ નાંખવી હોય તો નંખાય છે.

મોગરીના મુઠીઆં કરવાની રીત

મોગરીને જીણી સમારીને શેર મોગરી હોય તો અચ્છેર જાડો ઘઉંનો લોટ લઈ અધોળ ઘી અને અધોળ તેલનું માણુ નાંખી પછી વજનસર ધાણાં જીરૂં મરચાં મીઠું હળધ નાંખવાં પછી તેમાં મોગરી ભેળી દેવી અને મુઠીઆં વાળી તેલમાં તળવાં.

મુળાના મુઠીઆ કરવાની રીત

મુળાનાં મુઠીઆં કરવાની રીત મુળાને ઝીણાં સમારીને શેર મુળા હોય તો અચ્છેર જાડો ઘઉંનો લોટ લઇ અધોળ તેલ અને અધોળ ઘીનું માણુ નાંખવું પછી વજનસર ધાણાંજીરૂં મરચાં મીઠું હળધ નાંખવા પછી તેમા મુળા ભેળી દેવા અને મુઠીઆ વાળી તેલમાં તળવાં.

કેળ દોડાના મુઠીઆ કરવાની રીત.

કેળ દોડાને છોલી માંહ્યથી ભુત ડાકણુ કાઢી ઝીણો પાણીમાં સમારવો. અચ્છેરેક કેળ દોડો હોય તો અચ્છેર ઘઉંનો લોટ જાડો લઇ. અધોળ ઘીનું અને અધોળ તેલનું માણુ નાંખવું. પછી તેમાં ધાણા જીરૂં મરચાં મીઠું હળધ વજનસર નાંખવાં. અને કેળ દોડો ભેળી દેવો. અને મુઠીઆં વાળી તેલમાં તળવાં ખાંડ નાંખવી હોય તો નંખાય છે.

કોબીચનાં મુઠીઆ કરવાની રીત.

કોબીચને ઝીણું સમારીને શેર હોય તો અચ્છેર જાડો ઘઉંનો લોટ લઈ અધોળ તેલ અને અધોળ ઘીનું માણુ

પાટુડી કરવાની રીત.

એક વાડકેા ચણાનેા લેાટ અને ત્રણ વાડકા પાણી નાંખી, બે પૈસાભાર ઘીનું માણ નાંખવું. અને તેની અંદર જીરૂં, મરચાં, મીઠું, હળધ વજનસર નાંખવું. પછી તે લેાટ મેળવીને ચુલાપર તપેલી મુકવી અને તબેથાએ હલાવી, ગેાળદાળ જેવી ઘાડી થાય એટલે પાટલાપર તેલ ચેાપડી હાથેવતી પાતળી પાથરી દેવી. ઠંડુ પડે અને કકડા પાડી એક થાળીમાં ભરવા. પછી રાઇ, હીંગ, મરચાંનેા તેલમાં વઘાર કરી પાટુડીના કકડાપર રેડી દેવેા.

શેરડીના રસની રસેલી કરવાની રીત.

શેરડીના રસને તપેલામાં ચુલા ઉપર મુકી ગરમ કરવેા. ખદખદે એટલે નવટાંક દુધ રેડવું, એટલે મેલ ઉપર આવશે. તે કડછીવતી કાઢી લેવેા, પછી તે રસને જીણા કકડાએ ગાળી કાઢી તપેલામાં ઠરવા દેવેા, ઠરે એટલે નીંતરતેા બીજા તપેલામાં કાઢી લેવેા. પછી રસ પાંચશેર હેાય તેા આખા ચેાખા કેારા દળાવેલા હેાય તેનેા લેાટ શેર ૧ ગેાળપાપડીની માફક ઘીમાં સેકવેા, બદામી રંગનેા થાય. એટલે પેલા રસમાં લેાટ નાંખી દેવેા. પછી તેમાં એળચી, જાયફળ, વજનસર વાટીને નાંખવાં. પછી પાછી ચુલાપર મુકી તબેથાએ હલાવ હલાવ કરવી, પછી ન્યાતના શીખંડ જેવી થાય એટલે થાળીમાં ઘી ચેાપડી, તપેલું ઉંચકી થાળીમાં માપસર રેડવું, એટલે પથરાઇ જશે. ઉપર હાથ ફેરવવેા નહિ, ભેાંયપર થાળી ઠેાકવી કે પથરાઇ જશે. હાથેલી જેટલું જાડું દળ રાખવું. ઠરે એટલે કટકા પાડી દેવા પછી કાચાં ઘીએ ચેાપડીને ખાવી.

દુધેલી કરવાની રીત.

શેર ૧ ચેાખા કેારા દળાવવા. અને ગેાળપાપડીની માફક ઘીમા સેકવેા બદામી રંગનેા થાય. એટલે માંહી પાંચશેર દુધ રેડવું. અને દેાઢશેર બુરૂં નાંખવું પછી તેમા એળચી જાયફળ વાટીને નાંખવા પછી તપેલી ચુલાપર મુકી તબેથાએ હલાવ હલાવ કરવી અને શીખંડ જેવી ઘાડી થાય એટલે

થાળીમા ઘી ચોપડી તપેલી ઉંચકી થાળીમાં માપસર રેડવું એટલે પથરઇ જશે ઉપર હાથ ફેરવવો નહિ ભોંયપર થાળી ઠોકવી કે પથરઇ જશે પછી ઉપર ચારોળી પસ્તા અને બદામ સમારેલાં ભભરાવવાં અને ગોળપાપડી જેવા કકડા પાડવા અને પીરસવા ઠંડુ પડે પછી કકડા પાડવા.

ખમણ ઢોકળાં કરવાની રીત

શેર ૧ ચણાની દાળ લઇ પાણીથી પલાળીને ઝીણી વાટી કાઢવી. પછી તેમા મીઠું હળધ આદુ મરચાં કોથમીર કોપરૂં, ખમણેલું અને મરી એ સર્વ વજનસર નાખી મેળ વીને થાળીમાં તેલ ચોપડીને સરખું થાપી દેવું. પછી પાતેલામાં પાણી મુકી અધરણ ખદખદે એટલે તે તપેલામાં બેસતી થાળી ઉપર મુકી દેવી. પછી તેના પર કથરોટ ઉંધી ઢાંકી દેવી પછી પંદર વીસ મીનીટ રહીને થાળી જોવી. કોરી પડે એટલે ઉતારી કકડા પાડવા. અને બીજી થાળીમાં ખમણ ઢોકળાનું પાથર્યું હોય તે પાછી થાળી આગળની માફક પાતેલામાં બેસ્તી આવે તેવી મુકવી અને કથરોટ ઉંધી ઢાંકવી અને આગલી થાળી થઇ હોય તે પ્રમાણે થાય ને ઉતારી કકડા પાડવા પછી ઢોકળાં હોય તે પ્રમાણે તપેલી લઇ તેમાં તે પ્રમાણે તેલ તથા રાઇ હીંગ મરચાંનો વઘાર કરી બધા કકડા વઘારમાં ખમણ ઢોકળાના નાખી દેવા અને કોપરૂં ખમણેલું તથા કોથમીર સમારેલી ઉપર ભભરાવી દેવાં. પછી જમતી વેળા પીરસવાં.

તપેલી કરવાની રીત

ચણાની દાળ, તુવેરની દાળ અને ચોખા એ ત્રણ સરખે ભાગે લઇ જાડા દળાવવાં અને મીઠું, હળધ, આદુ, મરચાં, હીંગ વજનસર નાંખીને છાસ ખાટી રેડીને ભજીઆના લોટ જેવું ખીરૂં કરવું અને પછી તપેલીમાં હીંગનો વગાર મુકી થાય એટલે ખીરૂં રેડી ઢાંકી દેવું, તાપ ધીમો રાખવો ખીલીને ઉપર આવે એટલે ઉતારી થાળીમાં તપેલી ઉંધી ઠોકીને પાડવી.

ટાઢીઆ કરવાની રીત

કોરા ચોખા અચ્છેર દળાવવા પછી તે લોટને ઘીમાં ગોળ પાપડી માફક સેકવો પછી તેને દોઢ શેર દુધમાં મેળવી એલચી તથા જાયફળ વાટીને નાંખવા અને ચુલે મુકવું અને હલાવ્યાં કરવું, ઘાડું થઈ જાય એટલે તેના પેંડા વાળવા પછી તે ટાઢા પડે એટલે બુરામાં બોળી ખાવાં.

પાકી કેરીનો મુરબ્બો કરવાની રીત

પાકી કેરી હાફુસની પાંચ શેર લઇ તેને છોલી કટકા કરવા અને એક તપેલી કલઇવાળી લઇ તેમાં પાણી ગરમ કરવા મુકવું. પાણી ખદખદે એટલે કેરીના કટકા પાણીમાં નાંખી દેવા અને કેરી બફાય કે ટોપલામાં કટકો પાથરી કેરી કાઢી નાંખવી પછી દશ શેર ખાંડમાં ત્રણ શેર પાણી રેડી તપેલું ચુલે ચાસણી કરવા મુકવું તપેલું કલઇવાળું લેવું પછી ખાંડનું પાણી ખદખદે એટલે નવટાંક દુધ રેડવું એટલે મેલ ઉપર આવશે. તે મેલ કાઢી લઈ ખાટું લીબુ હોય તેની એક ફાડ ચાસણીમાં નીંચોવવી કે જરે જર મેલ નીકળી જશે અને સફેદ થશે પછી તેમાં બાફેલી કેરી નાંખી દેવી પછી કેરીના કટકા ઉપર આવી જાય અને બે તાર ચાસણીમાંથી નીકળે કે ઉતારી લેવો. પછી એલચી બરાસ કેશર વાટીને નાખવું.

કાચી કેરીના છીરનો મુરબ્બો કરવાની રીત

કાચી કેરી સારી પાંચ શેર લઇ તેને છોલીને છીણવી અને એક તપેલી કલઇવાળી લઇ તેમાં પાણી ગરમ કરવા મુકવું પાણી ખદખદે એટલે કેરીનો છીર પાણીમાં નાંખી દેવો અને કેરી બફાય કે ટોપલામાં કકડો પાથરી તેમાં છીર કાઢી નાંખવો પછી દશ શેર ખાંડમાં ત્રણ શેર પાણી રેડી તપેલું ચુલે ચાસણી કરવા મુકવું તપેલું કલઈવાળું લેવું પછી ખાંડનું પાણી ખદખદે એટલે નવટાંક દુધ રેડવું એટલે મેલ ઉપર આવશે. તે મેલ કાઢી લઇ ખાટું લ બુ [illegible] તેની એક ફાડ ચાસણીમાં નીચોવવી કે જરેજર મેલ નીકળી જશે અને

સફેદ થશે પછી તેમાં બાફેલી કેરી નાંખી દેવી. પછી છીર ઉપર આવી જાય. અને બેતાર ચાસણીમાંથી નીકળે કે ઉતારી લેવો. પછી એલચી બરાસ કેશર વાટીને નાંખવું.

અન્નનાસનો મુરબ્બો કરવાની રીત.

અન્નનાસને છોલી કટકા કરી અને એક તપેલી કલઇ-વાળી લઈ તેમાં પાણી ગરમ કરવા મુકવું, પાણી ખદખદે એટલે અન્નનાસના કટકા પાણીમાં નાખી દેવા અને અન્નનાસ બફાય એટલે એક ટોપલીમાં કકડો પાથરી તેમાં કકડા કાઢી નાંખવા. પછી દસ શેર ખાંડમાં ત્રણ શેર પાણી રેડી, તપેલું ચુલે ચાસણી કરવા મુકવું, તપેલું કલાઈવાળું લેવું. પછી ખાંડનું પાણી ખદખદે એટલે નવટાંક દુધ રેડવું, એટલે મેલ ઉપર આવશે. તે મેલ કાઢી લઇ ખાટું લીંબુ હોય તેની એક ફાડ, ચાસણીમાં નીંચોવવી કે જરેજર મેલ નીકળી જશે અને સફેદ થશે, પછી તેમાં બાફેલું અન્નનાસ નાખી દેવું. પછી અન્નનાસ ઉપર આવી જાય અને બે તાર ચાસણીમાંથી નીકળે કે ઉતારી લેવો. અને એળચી, બરાસ, કેશર વાટીને નાંખવા. શેર અન્ન-નાસે ખાંડ ત્રણશેર નાંખવી.

સફરજનનો મુરબ્બો કરવાની રીત.

પાંચશેર સફરજન હોય તો દશ શેર ખાંડની ચાસણી ઉપર પ્રમાણે કરી તેમાં સફરજનને છોલી કકડા કરી નાંખી દેવા. પછી સફરજન ઉપર આવી જાય, અને બે તાર ચાસણી-માંથી નીકળે કે ઉતારી લેવો અને એલચી, બરાસ, કેશર, વાટીને નાંખવાં. સફરજનને બાફવું નહિ.

આમળાંનો મુરબ્બો કરવાની રીત.

શેર ૧ આમળાં હોય તો ત્રણ શેર ખાંડની ચાસણી ઉપર પ્રમાણે કરીને આમળાંને આખાં પાણીમાં બાફીને કાઢી નાંખવાં. પછી આમળાં ઉપર આવી જાય અને બે તાર ચાસણીમાંથી નીકળે કે ઉતારી લેવો અને એલચી બરાસ કેશર વાટીને નાંખવાં.

કાચી કેરીના કકડાનો મુરબ્બો કરવાની રીત.

કેરી સારી પાંચશેર લઈ તેને છોલી કકડા કરી એક તપેલી કલઇવાળી લઇ તેમાં પાણી ગરમ કરવા મુકવું, પાણી ખદખદે એટલે કેરીના કકડા નાંખી દેવા, અને કેરી બફાય એટલે એક ટોપલીમાં કકડો પાથરી તેમાં કકડા કાઢી નાંખવા. પછી દશશેર ખાંડમાં ત્રણશેર પાણી રેડી, તપેલું ચુલે ચાસણી કરવા મુકવું. તપેલું કલાઈવાળું લેવું. પછી ખાંડનું પાણી ખદખદે એટલે નવટાંક દુધ રેડવું એટલે મેલ ઉપર આવશે, તે મેલ કાઢી લઈ, ખાટું લીંબુ હોય તેની એક ફાડ ચાસણીમાં નીંચોવવી કે જરેજર મેલ નીકળી જશે અને સફેદ થશે. પછી તેમાં બાફેલા કેરીના કકડા નાંખી દેવા. પછી કેરીના કકડા ઉપર આવી જાય અને બે તાર ચાસણીમાંથી નીકળે કે ઉતારી લેવો, અને એળચી, બરાસ, કેશર વાટીને નાંખવાં.

તાજો મુરબ્બો કરી ખાવાની રીત ઘણા દીવસ રાખી શકાય નહિ.

કમરખનો મુરબ્બો કરવાની રીત તાજો ખવાય છે

કમરખના કકડા કરી ઉપર પ્રમાણે કેરીની માફક બાફી ને ઉપર પ્રમાણે ચાસણી કરી તેમા કમરખના કકડા નાંખી દેવા કમરખ ઉપર આવી જાય અને બે તાર ચાસણીમાથી નીકળે કે ઉતારી લેવો અને એલચી બરાસ કેશર વાટીને નાંખવાં. પાંચશેર કમરખ હોય તો દશશેર ખાંડની ચાસણી કરવી.

કેળાંનો મુરબ્બો કરવાની રીત તાજો કરી ખવાય છે

કેળાંના કકડા કરી ઉપર પ્રમાણે કેરીની માંફક બાફીને ઉપર પ્રમાણે ચાસણી કરી તેમાં કેળાંના કકડા નાખી દેવા પછી કેળાં ઉપર આવી જાય અને બે તાર ચાસણીમાથી નીકળે કે ઉતારી લેવો અને એળચી બરાસ કેશર વાટીને નાંખવાં. પાંચશેર કેળાંએ દશસેર ખાંડની ચાસણી કરવી.

મોહનઠાર કરવાની રીત

શેર ૧ ચણાનો લોટ લઇ તેમા નવટાંક ઘીનું માણુદઇ તેમા નવટાંક દુધ રેડી દ્રાબોદઇ બે કલાક રહેવા દેવો પછી તે લોટની જરેજર ગાંગડી ભાંગીને શેરે શેર ઘીમા સેકીને બદામી રંગનો થાય એટલે ઉતારવો પછી તેમા બે તોલા એલચી એક તોલો જાવંત્રી બે જાયફળ અડધો તોલો કેશર તુવેરનીદાળ જેટલી બરાસ એ સઘળું ખલમાં ઘુંટી સેકેલા લોટમા નાંખવું પછી બસેર ખાંડ લઇ અચ્છેર પાણી નાંખી તેની અંદર નવટાંક દુધ રેડી મેલ કાઢી ગાળીને બે તારી ચસણી કરવી અને તએથાએ ઘુંટવી ઘુટતાં ઘુટતાં મઠો જેવી જાડી થાય એટલે તેમાં પેલો સેકેલો લોટ નાંખી દેવો પછી મેળવી જે પ્રમાણે લોટ હોય તે પ્રમાણે માપની થાળી લઇ તેમાં રેડી દેવું. ઉપર તએથો અથવા હાથ કંઇ પણ અરકાડવું નહિ પછી તુરત રૂપાના વરખ ચોંટાડી દેવાં પછી બીજે દીવસે કટકા પાડવા.

મ્હેસુર બનાવવાની રીત

શેર ૧ ચણાનો લોટ લઇ પાસેર ઘી પેણીમા મુકી સેકવો બદામી રંગનો સેકવો પછી શેર દોઢ ખાંડ લઇ તેમાં પાસેર પાણી રેડી ચાસણી કરવી. તેમાં નવટાંક દુધ નાંખી મેલકાઢી ગાળી અને એક તારી ચાસણી થાય. એટલે પેલો સેકેલો લોટ અંદર નાંખી દેવો. પછી તેમાં શેદ દોઢ ઘી ગરમ કરીને કડછી વતી તે ઘીની ધાર તેમા પાડવી બીજે હાથે તેને હલાવતા જવું. અને બધું ઘી ધારે સમાવી દેવું પછી પાછું હલાવવું હલાવતાં હલાવતાં સમઇ ગએલું ઘી પાછું ઉપર આવશે. થાળીની અંદર ચારણી મુકી ચારણીમા બધુ રેડી દેવું પછી ચારણી ઉંચકી લેવી એટલે જાળીવાળો મ્હેસુર થશે. અને ઘી નીંતરી જશે પછી તુરત કકડા સારૂ કાપા પાડવા પછી તે ચારણીની ચારણી રહેવા દેવી ઠંડુ થાયને કકડા છુટા પાડવા.

ઘઉંના લોટનો મ્હેસુર પણ ઉપર પ્રમાણે થાય છે.

બદામનો મ્હેસુર કરવાની રીત

બદામને બાફી છોલી પછી તેને ધીમા સાંતળી કાઢવી. અને વાટીને ઝીણી કરવી પછી ઉપર પ્રમાણે મ્હેસુર કરવો. લોટની જગ્યાએ બદામ નાંખવી.

પસ્તાનો મ્હેસુર પણ ઉપર પ્રમાણે થાય છે.

સીંગનો મ્હેસુર પણ ઉપર પ્રમાણે થાય છે.

ચણાંના ચોસલા કરવાની રીત.

શેર ૧ ચણાનો કકરો લોટ દળાવી તેમાં નવટાંક કાચું ઘી ગરમ કરી તથા નવટાંક દુધ નાંખી તેનો ધ્રાબો દઈ મુકવો. બે કલાક રાખી શેરે શેર કાચું ઘી મુકી બદામી રંગનો સેકી કાઢવો. પછી તેમાં શેરે સવા શેર બુરૂં ભેળવું પછી એળચી નાંખીને હાથે વતી થાળીમાં સરખું થાપી દેવું. વાડકો ઉપર ફેરવી સરખું કરવું પછી ઠરી જાય પછી દોઢ પાસેર ઘી ગરમ કરી ઉપર રેડવું. અને બદામ ચારોળી પસ્તાં સમારી ઉપર ભભરાવવાં. પછી બીજે દીવસે કકડા પાડવા. ધ્રાબો દીધેલા લોટને સેકતી વખત જરેજર ગાંગડી ભાંગીને સેકવો. ન ભંગાય તો ચારણીથી ચાળી કાઢવો.

ઘઉંના લોટના ચોસલા કરવાની રીત

શેર ૧ ઘઉંનો લોટ લઇ શેરે શેર કાચું ઘી મુકી બદામી રંગનો સેકી કાઢવો. પછી તેમાં શેર સવાશેર બુરૂં ભેળવું. પછી એળચી વાટીને નાખીને હાથેવતી થાપી દેવું. વાડકો ઉપર ફેરવી સરખું કરવું. ઠરી જાય પછી દોઢ પાસેર ઘી ગરમ કરી ઉપર રેડવું. અને બદામ ચારોળી પસ્તાં સમારી ઉપર ભભરાવવાં. બીજે દીવસે કકડા પાડવા એ લોટને ધ્રાબો દેવો નહિ.

ચોખાના લોટના ચોસલાં કરવાની રીત

શેર એક ચોખાનો લોટ કોરા દળેલાનો લઇ શેરે શેર કાચુ ઘી મુકી બદામી રંગનો સેકી કાઢવો પછી તેમાં શેરે સવાશેર બુરૂં ભેળવું પછી એલચી વાટીને નાંખીને હાથે વતી

થાળીમાં સરખું થાપી દેવું. વાટકો ઉપર ફેરવી સરખું કરવું. ઠરી જાય પછી દોઢ પાસેર ઘી ગરમ કરી ઉપર રેડવું અને. બદામ, ચારોળી, પસ્તા સમારી ઉપર ભભરાવવાં બીજે દીવસે કકડા પાડવા એ લોટને દ્રાબો દેવો નહિ.

અડદના લોટના ચોસલાં કરવાની રીત

શેર ૧ અડદનો લોટ કકરો દળાવી તેમાં નવટાંક કાચું ઘી તથા નવટાંક દુધ નાંખી તેનો દ્રાબો દઇ મુકવા. બે કલાક રાખી શેરે શેર કાચું ઘી મુકી બદામી રંગનો શેકી કાઢવો પછી તેમાં શેરે સવાશેર બુરૂં ભેળવું પછી એલચી નાંખીને હાથે વતી થાળીમાં સરખુ થાપી દેવું વાડકો ઉપર ફેરવી સરખું કરવું ઠરી જાય પછી દોઢ પાસેર ઘી ગરમ કરી ઉપર રેડવું અને બદામ, ચારોળી પસ્તા સમારી ઉપર ભભરાવવાં પછી બીજે દીવસે કકડા પાડવા દ્રાબો દીધેલા લોટને સેકવી વખતે જરેજર ગાંગડી ભાંગીને સેકવો ન ભંગાય તો ચારણીથી ચાળવો અને પછી સેકવો.

ભુરાં કોળાંનો પાક કરવાની રીત

ભુરાં કોળાંને છોલીને છીણી નાખવું પછી પીતળની પેણીમાં અથવા પાતેલામાં કોળાંના પાણી સાથે બાફવા મુકવું. બફાય ને પાણી કોળાનું બળી જાય એટલે શેર ૧ છીર હોય તો પાસેર ઘી મુકી જરા સાંતળવું સ્હેજ બદામી રંગનો છીર થાય એટલે અચ્છેર માવો મોળો અંદર નાંખવો પછી માવો છીર સાથે મળી જાય અને બદામી રંગનો સ્હેજ થાય એટલે માંહ્ય બસેર બુરૂં નાંખી દઇ હલાવવો પછી તેમાં પાશેર બદામ બાફી છોલી સાંતળી ખાંડીને તથા મગજતરી ચારોળી, પસ્તાં સાંતળી ખાંડીને નાંખવાં પછી પાથરવા જેવો બંધાય એટલે ઉતારી લેવો પછી તેમા એળચી તથા કેશર બરાસ વાટી નાંખવાં અને થાળીએ ઘી ચોપડી પાથરી દેવો અને કટકા સારૂ કાપા પાડવા અને બીજે દીવસે કટકા છુટા પાડવા અને સોનેરી રૂપેરી વરખ ચોંટાડવા હોય તો કાપા પાડયા પેહેલાં ચોંટાડવા.

દુધીનો હલવો કરવાની રીત

દુધીને છોલી છીણી કાઢવી પછી તેમાં પાસેરેક પાણી મુકીને તેમા બાફવા મુકવો દુધી બફાઈ જાય એટલે ટોપલીમાં ઠાલવી નાંખવો પાણી નીતરી જાય પછી ઠંડો પડે ને પાછો ચુલાપર પીતળની પેણીમાં શેર છીર હોય તો ચાર પૈસાભાર ઘી મુકીને સ્હેજ સાંતળવો પછી શેર છીર હોય તો દોઢ શેર બુરૂં નાંખવુ અને હલાવી ખદખદે એટલે ઉતારી મુકવો પછી જરા ઠંડો પડે એટલે જેટલો છીર તેને પોણે ભાગે માવો ભેળવો અને એલચી વાટીને નાંખવી. શેર છીરે પોણો શેર માવો નાંખવો.

બીસકુટ કરવાની રીત.

અચ્છેર ઘઉંનો લોટ, અચ્છેર, રવો, પોણો શેર બુરૂં, અચ્છેર ઘી માખણ પાસેર નાખીને બધું કળની માફક પીણી કાઢવું પછી બે કલાક રહેવા દેવું પછી લુઆ કરી પતાસા જેવાં વાળી કથરોટમાં ત્રણ આંગળને છેટે ગોઠવી દેવાં પછી બીજી કથરોટ ઉંધી પાડવી પછી ચુલાપર પેણી મુકી તેમાં રેતી ભરવી અને રેતી ઘણી તપે એટલે તેના પર બેસ્તી કથરોટ મુકવી અને ઉંધી ઢાંકેલી કથરોટ પર થોડો દેવત નાંખવો એટલે અંદરથી ખીલીને બદામી રંગના થશે. આસરે પા પા કલાકે થશે.

અનારસા કરવાની રીત

શેર ૧ માજરવેલના ચોખા ધોઇને દળાવવા અને તે લોટને મુઠીઆં વળતું ઘીનું માણ ઉનું કરીને દેવું પછી તેમાં શેર ૧ દળેલી ખાંડ નાંખી એક ચાંગળું દુધ રેડી દળ જેવો લાંદો કરી એક રાત રહેવા દેવો. પછી બીજે દીવસે સવારે આખળીઆ પર ખસખસ નાખી તેના પર પાતળાં ઘડવાં. પછી ખસ ખસ વગરનું પાસું ઘીની અંદર મુકી તળવું બીજુ પડ ફેરવવું નહિ.

બીજી રીતે અનારસાં કરવાની રીત.

શેર ૧ માજરવેલના ચોખા ધોઇ ત્રણ દીવસ પલાળી સુકવી દળાવવા વેળે વેળ પાણી બદલ્યા કરવું પછી તેમાં બે પૈસાભાર ઘીનું માણ દઇ પોણો શેર બુરૂ નાંખીને એક તપેલીમાં બધું મેળવીને દાબીને ભરી રાખવું. ત્રણ દીવસ રાખી મુકવું ચોથે દીવસે તેમાંથી થોડો થોડો લોટ લઇ કકડી કકડી કેળું લઇ તેને મેળવીને ઉપલી રીત પ્રમાણે ખસ ખસ લઈ ઘડીને ભરયા પેણામા ધીમે તાપે તળવા.

કળીના લાડુ કરવાની રીત.

શેર ૧ ચણાનો લોટ લઇ તેમાં પૈસાભાર માણ મુકી અજીઆનાં લોટ જેવું પાણીથી ખીરૂં કરવું. પછી કળીનો ઝારો હોય તેનાથી ઘીના ભરયા પેણા પર ઝારો મુકી વાડકે વતી ઝારા પર રેડીને કળી પાડવી, ઠોકીને પાડવી નહિ ત્યારે ગોળ સારી પડશે. પછી અઢી શેર ખાંડમાં શેર ૧ પાણી મુકી તેની અંદર નવટાંક દુધ રેડી મેલ કાઢવો અને અઢી તારી ચાસણી થાય કે ઉતારી લેવી. જરા ઠંડી પડે કે તેમાં ઝારાએથી થએલી કળી પેણીમાંથી કાઢી પેલી ચાસણીમાં નાંખવી. પછી તેમાં બદામ ચારોળી દરાખ સાંતળીને કેશર એળચી વાટીને તથા બરાસ સર્વ અંદર નાંખવું ટાઢી પડે ને લાડુ વાળવા.

લાખણસાહી લાડુ કરવાની રીત.

શેર ૧ ચણાનો લોટ લઇ નવટાક ઘી ઉનું કરી માણ મુકી પાણીથી કઠણ મુઠીઆ બાંધવા અને ધીરે તાપે ઘીમાં તળવા પછી ટાઢાં પડે કે ખાંડી ચાળીને શેર ખાંડની ચાસણી ઉપર પ્રમાણે કરી તેમાં ભુકો નાંખી લાડુ વાળવા.

ખાજલી કરવાની રીત.

શેર ૧ ધોયલા ઘઉંનો મેદો લઇ તેમાં નવટાંક ઘી ઉનું કરી માણ નાંખવું પછી પુરીની માફક કઠણ બાંધવો પછી તેને ઘી નવટાંક અને પાણી નવટાંક એ બે લઇને કણેક ઢીંમચા પર મોગરીથી સારી ખાંડીને સેવના લોટ જેવી ઢીલી

કરવી પછી માજરવેલના ચોખા શેર પોણો લઇ તેને ધોઈ દળાવી તે લોટને એકલું કાચું ઠરેલું પોણો શેર ઘી લઈ તેમાં મેળવી દેવો અને ખુબ ફીંગીને સારો હલકો કરવો. પછી પેલી મેંદાની કણેકને પાટલાપર પાથરી દેવી. જેટલું કણેકનું દળ હોય, તેટલુંજ સાટાનું દળ પાટલાપરની કણેક પર સરખું પાથરી દેવું. અને પછી કણેકને સરખે ભાગે સામસામી બેવડ વાળીને પાછી બીજી બાજુએથી સામસામી બેવડ વાળવી. પછી તેનો વીંટો વાળવો અને સાટો બહાર ન નીકળે તેવી રીતે તપાસીને હાથે લુઆ પાડવા અને છેડા દબાવી દઇ લુઆના માપસર ખાજલી વણવી પછી તેમાં પાંચ કાણાં આંગળીએ પાડી ભર્યા પેણામાં ધીમે તાપે તળવી.

સાટાના ઘુઘરા કરવાની રીત.

સાટાના ઘુઘરા કરવા હોય તો ખાજલીના લુઆને વણીને તેની અંદર સાંતળેલો, ખાંડેલો અને સાકેર ભેળીને મેવો ભરી કોર વાળી તળવા. અને પાયલા કરવા હોય તો એ ઘુઘરાને ઠોરની માફક ચાસણી કરી પાવા.

ઘેબર કરવાની રીત.

શેર ૧ ધોયલા ઘઉંનો મેંદો લઇ બે પૈશાભાર ઘી ઉનું કરી તેનું માણુ દઇ પુરીના જેવી કઠ્ઠણ કણેક બાંધવી, પછી સારૂં ઘી પાસેર ઉનું કકડાવી કરવું, અને એક વાસણમાં આંગળી દાઝતું પાણી ગરમ કરવું. પછી એક ચમચો લઇ તેણેવતી એક ચમચો ઘી, ચાર ચમચા પાણી કણેકમાં રેડી ખુબ મસળી ઢીલી કરવી. પછી પેલું ઘી બધું કણેકમાં સમાવી દેવું, ખુબ એકમેક કરી જાડી કઢી જેવું કરવું, તેમાં લોટની ગાંગડી રહી ન જાય તે જોવું. અને મેળવીને એક સરખું કરવું, પછી ઘેબરનો વાડકો હોય તેમાં ઘી શેર દોઢ પુરી ચુલા ઉપર મુકવું. ઘી થાય ને પાસેર ખીરૂં માંય એવી કડછી લઇ તેમાં ખીરૂં ભરી ઝીણી ધારે રેડવું, ઘીની વચ્ચે બરાબર ખીરૂં રેડવું, પછી લાકડાના સોયાથી ખોખું કાઢી

લેવું. પછી બીજે દીવસે શેર લોટના ક્યા હોય તો ચારશેર ખાંડ લેવી, અને શેર પાણી મુકી ચાસણી કરવા મુકવું. ખદખદે એટલે દુધ નવટાંક રેડી ધીરે તાપે રાખવી, એટલે મેલ બધો ઉપર આવી જશે. પછી તે ચાસણીમાંથી મેલ કાઢી ગરણીએ ગાળીં લેવો અને ચાર તારી ચાસણી કરીને ઉતારવી. અડધી ચાસણીમાં અચ્છેર ગુલાબજળ નાંખી તેમાં ઘેબરના ખોખાં બોળી દેવાં, એક કલાક રાખી પાટીઆપર બાહાર કાઢી લેવાં. પછી અડધી રહેલી ચાસણી હોય તેને પીતળની કડછીએ ઘુંટીને જાડી શીખંડ જેવી કરવી અને ખોખાંપર રેડવી અને છુટાં ખોખાં રાખવાં અને બદામ, ચારોળી, પસ્તાં, ગુલાબનાં ફુલ, એલચી, બધું ઉપર ભભ-રાવવું. પછી ખાંડ જરા સુકાય એટલે કેશરનું પાણી ઉપર છાંટવું એટલે સારાં થશે અને ચોડા કરી દેવાં. શેરના ચાર ખોખાં ઉતરશે. બાબર પણ એજ રીતે કરવાં, તેને ચાસણી કરી પાવાં નહિ. મોળાં હોય તેને બાબર કહેવાય છે.

દહીંતરા કરવાની રીત

અચ્છેર ઘઉંનો મેંદો, પાસેર રવો, તેમાં પાસેર ઘીને ગરમ કરી માણ દેવું પછી તેને રોટલીની કણેક જેવો બાંધવો અને લુઆ કરી હાથે દબાવીને ભર્યા પેણામાં ધીરે તાપે તળવાં, ખારા ખાટાં કરવા હોય તો હળધ મીઠું મરી વજનસર નાંખી કરવાં.

જલેબી કરવાની રીત

શેર ૧ ઘઉંનો મેંદો લઈ તેમાં ચાર પૈસાભાર ઘીનું માણ તથા દહીં અડધા પૈસાભાર અને પાણી જરા ગરમ કરી લોટમાં નાંખવું, અને સારૂ ફીણીને જાડું શીખંડ જેવું ખીરૂં કરવું, જલેબી કરવી હોય તેને આગલે દીવસે સાંજે આ પ્રમાણે આથી મુકવું, પછી કાણાંવાળો વાટકો અથવા નાળીએરનું કાચલું કાણાંવાળું હોય તેનાથી ગોળ ચક્કર ભર્યા પેણામાં રેડવું, થાય અને બીજું પાસુ ઉથલાવી કરવું પછી અઢીશેર ખાંડમાં શેર પાણી મુકી તેની અંદર નવટાંક

દુધ રેડી મેલ કાઢવેા. અને અઢી તારી ચાસણી થાય કે જલેબીના ગુંડળાં ઘીથી કેારા પડે કે ચાસણીમાં બેાળી કાઢવાં ચાસણીમાં વજનસર કેશર નાંખવું, ધેાળી રાખવી હેાય તેા ન નાંખવું.

ફરશીપુરી કરવાની રીત

પાસેર ઘઉંનેા મેંદેા અને અચ્છેર રવેા એ બે મેળવી મુઠીઆ વળતું ઘીનું માણ દઇ વજનસર મીઠું હળધ, મરી નાંખી પેાલે હાથે બાંધી પાટલાપર પથરાય એમ કરવેા. પછી પાટલાપર પાથરીને નવટાંક ધેાયલા ચેાખાનેા લેાટ લઇ તેને એકલા ઘીએ બાંધી સારેા ફીણીને ખાજલીની માફક સાટેા પાથરવેા. પછી તેનેા વીટેા વાળી લુઆ પાડવા સટેા ન નીકળે તેવી રીતે દાબીને વણીને ભર્યા પેણામાં તળવી તાપ ધીમેા રાખવેા લુઆના છેડા ઉપર રાખી દાબવા.

સુંવાળા કરવાની રીત

પાસેર ઘઉંનેા મેંદેા, અચ્છેર રવેા એ બેને મેળવી. તેને મુઠીઆં વળતું માણ દઇ પેાલે હાથે બાંધી પાટલાપર પથરાય તેમ કરવેા પછી ખાજલીના સાટા જેવેા ચેાખાનેા લેાટ લઈ તેને એકલા ઘીએ બાંધી રાખવેા પછી પેલી કણેક મસળીને પાટલા પર પથરાય તેવી કરીને પાટલાપર પાથરવી અને સાટેા ફીણીને કણેકપર પાથરવેા પછી તેનેા વીટેા વાળી દેવેા અને લુઆ પાડી સાટેા ન નીકળે તેવી રીતે દાબીને વણીને ભર્યા પેણામાં ધીમે તાપે તળવા લુઆના છેડા ઉપર રાખી દાબવા અને પાંચ કાણા તળતા અગાઉ પાડવા.

સીરેા કરવાની રીત.

શેર ૧ ફુલ રવેા લઇ તેને શેર ૧ ઘી મુકી તેમાં સેકવેા. બદામી રંગનેા થવા આવે એટલે પાસેર રાતી દરાખ નાંખવી. પછી પાણી શેરે દેાઢ શેર ગરમ કરી રેડવું પછી દેાઢ શેર ખાંડમાં પાસેર દેાઢ પાસેર પાણી રેડી મેલ કાઢી એક તારી ચાસણી કરી રાખવી અને સીરેા ચડી

જાય એટલે તેમા ચાસણી રેડી દેવી પાણી સોસાય અને સીરો બંધાઇ જાય એટલે ઉતારવો અને એળચી બદામ ચારોળી પસ્તાં નાંખવા ખાંડની ચાસણી ન કરવી હોય તો સીરો ચડી જાય કે ખાંડ નાંખી દેવી. અને ખાંડનું પાણી સોસાય કે ઉતારવો તેમ પણ થાય છે ખાંડ નાંખો તો સીરામાં બસેર પાણી નાંખવું ચાસણી નાંખો તો દોઢ શેર.

ઘઉંની સેવ સાંતળીને કરવાની રીત.

શેર ૧ સેવ લઇ તેને શેર ૧ ઘી મુકી તેમાં સાંતળવી બદામી રંગની થવા આવે એટલે પાસેર રાતી દરાખ નાંખવી પછી પાણી શેર દોઢ ગરમ કરી રેડવું પછી દોઢ શેર ખાંડમાં પાસેર દોઢ પાસેર પાણી રેડી મેલ કાઢી એક તારી ચાસણી કરી રાખવી અને સેવ ચડી જાય એટલે તેમાં ચાસણી રેડી દેવી. પાણી સોસાય અને સેવ બંધાઇ જાય એટલે ઉતારવી અને એળચી બદામ ચારોળી નાંખવા ખાંડની ચાસણી ન કરવી હોય તો સેવ ચડી જાય કે ખાંડ નાંખી દેવી અને ખાંડનું પાણી સોસાય કે ઉતારવી તેમ પણ થાયછે.

કંસાર કરવાની રીત.

શેર ૧ કંસાર લઇ તેને ઘીમાં સાંતળવો શેર ૧ કંસાર હોય તો સવાશેર ઘી મુકવું સારો સંતળાય અને બદામી રંગનો થાય એટલે તેમાં પાણી નાંખવું. કંસારનો દાણો મોટો હોય તો ત્રણ ગણું પાણી નાંખવું. અને ઝીણો દાણો હોય તો બમણું નાંખવું અને ઢાંકી દેવો. સારો ચડી જાય એટલે શેરે દોઢ શેર ખાંડની ચાસણી ઉપર પ્રમાણે કરી તેમાં રેડવી અને એળચી વાટીને તથા બદામ ચારોળી દરાખ સાંતળીને નાંખવાં ચાસણી રેડયા પછી સ્હેજ ખદખદે એટલે ઉતારી લેવો. ચાસણી રેડયા પછી બહુ ચુલે રહેવા દેવો નહિ. ખાંડની ચાસણી ન કરવી હોય તો કંસાર ચડી જાય કે ખાંડ પાથરી દેવી અને ખાંડનું પાણી સોસાય કે ઉતારવો તેમ પણ થાય છે.

બીરંજ કરવાની રીત.

શેર ૧ આખા ચેાખા સુખવેલના લઈ સારા ધેાઇ અડધેા કલાક પલાળી રાખવા, પછી ટેાપલીમાં કકડેા પાથરી કાઢી નાંખવા, પછી સવાસેર ઘી મુકી પૈસાભાર લવેંગ નાંખી લવેંગનેા વઘાર થાય એટલે માંહ્ય ચેાખા નાંખી દેવા અને બદામી રંગના સાંતળવા પછી તેમાં બશેર પાણી નાંખી ઢાંકી દેવું. સારેા ચડીને ભાત જેવા થાય એટલે શેરે દેાઢશેર ખાંડની ઉપર પ્રમાણે ચાસણી કરી તેમાં રેડવી, તેમાં અડધેા તેાલેા કેશર તથા એળચી વાટીને નાંખવાં, પછી બદામ, ચારેાળી, દરાખ સાંતળીને તથા તજના કટકા એ સર્વ નાંખવું અને ચાસણી રેડયા પછી સ્હેજ ખદખદે એટલે ઉતારી લેવેા. ચાસણી રેડયા પછી બહુવાર ચુલે રહેવા દેવેા નહિ તે બહુ તપાસવું. ખાંડની ચાસણી ન કરવી હેાય તેા ચેાખા ચડીને ભાત જેવા થાય કે ખાડ પાથરી દેવી. અને ખાંડનું પાણી સેાસાય કે ઉતારવેા તેમ પણ થાય છે.

ખાંડનેા લાડુ કરવાની રીત

અચ્છેર ધેાયલા ઘઉંનેા ફુલ રવેા અને અચ્છેર પડસુદી તેને ભેળી તેમાં નવટાંક ઘીનું માણુદઇ સ્હેજ ગરમ કેાકીલા જેવા પાણીએ પેાલેહાથે બાંધી મુઠીઆંવાળી ઘીના ભર્યા પેણામા બદામીરંગના તળી કાઢવાં પછી ટાઢાં પડે એટલે ખાંડીને મેાટી ચારણીએ ચાળી કાઢવેા પછી શેરે શેર બુરૂં અને શેર કાચું ઘી તેમા પાસેર સાકેરના રવા એક તેાલેા એળચી નાંખીને વાળી દેવા.

ખાંડની વેડમી કરવાની રીત

શેર ૧ ચણાનીદાળ પાણીમા બાફી તેને ઝીણી વાટીને દેાઢશેર ખાંડ નાંખી તેને ખદખદાવવા મુકવું પછી તેને હલાવ હલાવ કરી સારી ગેાળદાળ ઘાડી થાય એટલે તેમાં એળચી અને જાયફળ વાટી નાંખવું અને પછી થાળીમા ઠાલવી નાંખવી. પછી ઘઉંના લેાટમાં સારૂં માણુ નાંખી કણેક બાંધવી અને કણેક મસળી તેના લુઆ કરી મેાટી પુરી જેવડી

રોટલી વણી તેમા ગોળદાળ મુંકીને પછી રોટલી વણવી અને તાવીપર સેકી તબેથાએ ઉતારવી એવીજ રીતે તુવેરની દાળ તથા મગની દાળની પણ થાય છે.

ગોળની વેડમી કરવાની રીત

શેર ૧ તુવેરની દાળને પાણીનું અધરણ મુકી તેમાં ઓરવી સારી ઓગળીને એકરસ થાય અને છેક પાણી બળીને ઘાડી થાય એટલે સવાશેર ગોળ અંદર નાંખવો અને હલાવ હલાવ કરી સારી ગોળદાળ ઘાડી થાય એટલે ઉતારી લેવી પછી સારૂં માણ દઇ કણેક બાંધી તેમાં ગોળદાળ ભરીને વણીને તાવીપર સેકી તબેથાએ ઉતારવી ઉપર પ્રમાણે મોટી પુરીઓ જેવડી વણીને તેમા ગોળદાળ મુકીને પછી રોટલી વણવી અને તાવી પર સેકવી.

ગોળના લાડુ કરવાની રીત

શેર ૧ ઘઉંનો જાડો લોટ લઈ તેમાં નવટાંક ઘીનું માણ નાંખી સહેજ ગરમ પાણીએ બાંધી મુઠીઆ વાળી ભર્યા પેણામાં ધીમે તાપે તળી બદામી રંગના થાય એટલે કાઢી લેવાં પછી તેને ખાંડી ચાળી રાખવો પછી તેમાં તલ સાંતળીને તથા કોપરૂં છીણી સાંતળીને નાંખવું પછી અચ્છેર ગોળનો દોઢ પાસેર ઘીમાં પા કરવો અને તેમાં સઘળું નાંખી દઇ ઉતારી લેવું ઠંડો પડે ને લાડુ વાળવા.

ગોળનો કંસાર કરવાની રીત

શેર ૧ કંસારને પોણો શેર ઘી મુકી તેમાં સાંતળવો પછી બદામી રંગનો થાય એટલે દરાખ નાંખવી અને કંસાર સંતળાય એટલે બશેર પાણી ગરમ કરી રેડવું અને ઢાંકી દેવો પછી સવાશેર ગોળ લઇ તેમાં અચ્છેર પાણી રેડીને ગરમ કરી મેલ કાઢી ગાળી તૈયાર રાખવું. કંસાર ચડી જાય પછી ગોળનું પાણી રેડી દેવું પછી પાણી સોસાઇ જાય એટલે હલાવી ઉતારવો પછી તેમાં ચારોળી તથા બદામ સમારી નાંખવાં.

માલપુડા કરવાની રીત

શેર ૧ ઘઉંનો લોટ લઈ તેમાં નવટાંક ઘીનું માણુ દઇને સવાશેર ગોળ લઇ તેનું પાણી કરી કકડે ગાળીને તે પાણીથી લોટનું પુડા જેવું ખીરૂં કરી આથી મુકવું. પછી બીજે દીવસે સહવારે માલપુડાની પેણીમાં સવાશેર ઘી પુરીને પેણી મુકવી પછી વાડકીએ વતી ધીમે તાપે માલપુડા રેડવા એક પાસુ થાય એટલે ઉથલાવી તળાય એટલે કાઢી લઇ તેના પર જરા ખસ ખસ ભભરાવવી, એ પ્રમાણે કરવા.

પુરી કરવાની રીત

શેર ૧ ઘઉંનો લોટ ઝીણો ચાળી નવટાંક ઘીનું માણુ નાંખી કઠણ બાંધવો અને પછી ઘી પાણીએ મસળીને સારી કેળવીને લુઆ પાડી સરખી પુરી વણવી અને તળવી એટલે સારી કુલીને દડા થશે.

મગની દાળનો શીરો કરવાની રીત

મગની દાળને પા[illegible]માં પલાળીને ઝીણી વાટી કાઢવી શેર દાળ હોય તો અવાશેર ઘી પેણીમાં મુકી ધીરે તાપે સાંતળી કાઢવી. બદામી રંગની થાય એટલે દરાખ નાંખવી પછી બશેર પાણી ગરમ કરી થોડું થોડું રેડવું. પછી દોઢ ખાંડની ચાસણી એક તારી કરીને દાળ સીજી જાય પછી ચાસણી રેડી દેવી પછી શીરો બંધાય એટલે ઉતારવો.

ચોખાના પુડ કરવાની રીત.

આખા ચોખા ધોઇ દળાવીને પાતળું ખીરૂં પાણીથી કરવું અને તાવી તપે એટલે તેલના છાંટા તાવી પર નાખી હાથે વતી ગોળ ફરતું રેડવું. અને જરા વાર રહી બીજું પડ ઉથલાવવું થાય એટલે જાળી પડીને સારો ઉતરશે.

ખીચીના ખાખરા કરવાની રીત.

આખા ચોખા ધોઇ દળાવી એક વાડકો લોટ હોય તો એક વાડકો પાણી લઇ તેને ગરમ કરવા મુકવું. પાણી

ખદખદે એટલે તેમા લેાટ નાખીં જલદીથી હલાવી નાખવું અને થેાડે તાપે સારૂં સીજવા દઇ રેહેવા દેવું. અને સારી સીજી જાય એટલે તેને ઉતારવેા. પછી સારી કણેક મસળીને તેના લુઆ પાડી ખાખરા વણવા અને તાવી પરજ સેકવા. તાવી પર ફુલીને દડા થશે. લુખાજ સેકીને ઉતારવા અને અને ઘીએ ચેાપડી પીરસવા રસ તથા ગળવાણું જોડે ખવાય છે.

ખીચીની પુરી કરવાની રીત.

આખા ચેાખા ધેાઈ દળાવી એક વાડકેા લેાટ હેાય તેા એક વાડકેા પાણી લઇ તેને ગરમ કરવા મુકવું પાણી ખદ ખદે એટલે તેમાં લેાટ નાંખી જલદીથી હલાવી નાખવું અને થેાડે તાપે સારી સીજવા દઇ રેહેવા દેવી અને સારી સીજી જાય એટલે તેને ઉતારવી પછી તેની સારી કણેક મસળીને તેના લુઆ પાડી પુરીએા વણવી અને ઘીમાં તળવી અને પીરસવી રસ તથા ગળવાણું જોડે ખવાય છે. પુરીની ખીચી અને ખાખરાની ખીચી સારી મસળવી ઝીણી ગાંઠી રહી જાય નહિ.

દીવાળીનું ખાવાનું કરવાની રીત.

ધારી કરવાની રીત

ચણાનેા લેાટ અચ્છેર લઇ તેને ઘીમાં દળની માફક સેકી બદામી રંગનેા થાય કે ઉતારી લઈ તેમાં પેાણેા શેર ખાંડ ઝીણી દળેલી ભેળી વજનસર કેાપરૂં છીણી સાંતળીને માંહ્ય ખસખસ તથા એળચી નાંખી તે સર્વ મેળવી સાંજો કરવેા. અને ઘઉંના લેાટમા શેર ૧ લેાટે દેાઢ નવટાંક ઘીનું માણ નાંખી પુરીના જેવી કણેક બાંધવી અને પુરી માફક પુરીએા વણીને તેની અંદર ધારીનેા સાંજો ભરીને ધારીના લુઆ દાબી ને વણવી અને ઘીમાં તળવી અને તાવી પર ઘી દઇને કરવી હેાય તેા તેમ પણ સેકીને થાય છે.

સંજોરી કરવાની રીત.

સંજોરી કરવી હોય તો ઉપર પ્રમાણે સાંજો કરીને એક પુરી પર સાંજો મુકી ઉપર બીજી પુરી ઢાંકીને ઘુઘરાની માફક કોરવાળીને તળવી વચ્ચે લવેંગ ખોસવું અને ગોળને ગોળ રહે એવી રીતે ચારે તરફથી કોર વાળવી.

ખાંડ કોપરાંની ધારી કરવાની રીત.

સુકાં કોપરાંને છીણીને ઘીમાં બદામી રંગ જેવું સાંતળવું. પછી અચ્છેર કોપરૂં હોય તો શેર ૧ ખાંડ લઇ તે કોપરામાં ભેળી તેમાં એળચી વાટી માંહ્ય નાંખીને તપેલીમાં ગરમ કરવા મુકવું, ખદખદે એટલે ઉતારવું, ઠંડું પડે એટલે શેર ૧ ઘઉંનો લોટ લઇ તેમાં દોઢ નવટાંક ઘીનું માણ નાંખી કણેક બાંધવી અને પુરીની માફક વણી તેની અંદર ખાંડ કોપરાંનો સાંજો ભરીને હાથે લુઆ દાબીને ઘીમાં તળવી. વણ્યા વગર તળવી વણવી નહિ.

મેવાના ઘુઘરા કરવાની રીત.

પાસેર બદામને બાફી છોલી સાંતળવી, પાસેર ચારોળી, પાસેર પસ્તાં, પાસેર દરાખ એ સર્વ ઘીમાં સાંતળીને જરા ખાંડી, અંદર સાકર પણ ખાંખરી કરીને સર્વ મેળવી દેવું. બધો મેવો સરખે ભાગે લેવો અને દરાખ શીવાય બધો મેવો સાંતળી, ખાંડી તૈયાર કરવો,: પછી શેર ૧ પડસુદી લઇ અથવા ઘઉંનો ઝીણો લોટ લઇ તેમા નવટાંક ઘીનું માણ નાંખી પુરીની માફક બાંધી પુરી વણીને માંહ્ય મેવો ભરી કોર વાળી ઘુઘરા ભરી ઘીમાં તળી નાંખવા.

સાંજાના ઘુઘરા કરવાની રીત.

શેર ૧ ઘઉંનો લોટ લઇ તેને દળની માફક ઘીમાં સેકી બદામી રંગનો થાય ને ઉતારવો. ઠંડો પડે ને ઝીણી દળેલી ખાંડ શેર ૧ા લઇ તેમાં ભેળીને એળચી વાટીને નાંખવી અને સાંજો તૈયાર કરવો. પછી પડસુદી શેર ૧ લઇ અથવા ઘઉંનો ઝીણો લોટ લઈ તેમાં નવટાંક ઘીનું માણ નાંખી પુરીની

માફક બાંધી પુરી વણીને માંહ્ય સાંજો ભરી કોર વાળી ઘુઘરા ભરી ઘીમાં તળી નાંખવા. ડાડેમ તથા બીડી પણ આજ સાંજાથી ભરાય છે.

દોર કરવાની રીત.

પાસેર ઘઉંનો રવો, પાસેર ઘઉંનો લોટ, પાસેર પડસુદી બે પૈશાભાર તલ નાંખી દોઢ નવટાંક ઘીનું માણ નાંખી પાણીથી કઠ્ઠણ લોટ બાંધવો અને બાંધીને લુઆ પાડી ભાખરી જેવાં વણવા, કણેક મસળવી નહિ. પછી વાડકાએ વતી ગોળ કાપી ભર્યા પેણામાં બહુજ થોડે તાપે તળવાં. પછી બદામી રંગના માંહ્યથી અને બ્હારથી થાય ત્યારે કાઢવાં. પછી શેર ૧ ખાંડની ત્રણ તારી ચાસણી કરીને કડછીએ ઘુંટી મઠા જેવી કરી તેમાં બોળીને બાહાર થાળીમાં કાઢવાં.

થપડી કરવાની રીત.

શેર ૧ ચણાનો લોટ લઈ. તેમાં નવટાંક ઘીનું માણ મુકી તેમાં હીંગ, હળધ અને મરીના તાંદળા ત્રણ ચીજ વજનસર નાંખી પુરીની માફક કણેક બાંધી પાતળી વણીને ઘીમાં તળવી.

થાપડા કરવાની રીત

શેર ૧ ચણાનો લોટ લઇ તેમાં બે પૈસાભાર હીંગ નવટાંક મરીના તાંદળા વજનસર મીઠું નાંખી પછી બે પૈસાભાર હળેલો સચોરો સેકીને પાસેર ઘી થાળીમાં લઈ તેમાં સંચોરો નાંખી ઘીએથી પીણીને તેમાં લોટ નાંખી દેવો પછી તેને મેળવી પાણીથી લોટ કઠણ કણેક બાંધવી પછી પેસાભાર ઘી લઇ તેમાં પાણી ભેળી ઘી પાણીથી કણેકને મોગરી વતી ખુબ ખાંડીને પુરીના જેવી કણેક કરી તેના લુઆ પાડી ચોખાનો લોટ લઇ જાડા વણવા પછી તેલના ભર્યા પેણામાં તળવા.

ચણાની સેવ કરવાની રીત

શેર ૧ ચણાંનો લોટ લઈ તેમાં ત્રણ પૈસાભાર ઘીનું માણ દઇ તેમાં વજનસર હળધ, મીઠું, સુકાં, મરચાં અને દોઢ પૈસાભાર હીંગ નાંખી તેને દુધે બાંધવો. લોટ બાંધેલો ઢીલો સેવ ઘસાય તેવો રાખવો, પછી ચુલાપર પેણીમાં તેલ પુરીને મુકવું; તેલ સારૂ થઇ જાય એટલે સેવનો ઝારો પેણી પર મુકી સેવ હાથે ઘસીને પાડવી અને પેણીમાં તવેથાએ સેવ હલાવવી સારી આકરી થાય કે કાઢવી અને બીજી પાડવી.

ખરખડીઆ કરવાની રીત

શેર ૧ ઘઉંનો લોટ સારો ઝીણો ચાળો તેમાં નવટાંક તલ અને ત્રણ પૈસાભાર માણ નાંખી દુધે કઠણ કણેક બાંધવી પછી તેને સારી મસળી લુઆ પાડી ચોખાનો લોટ લઈ વણી તડકે સુકવવાં અને ઘી અથવા તેલમાં તળવાં.

ગોળવાળા ગળ્યાં ખરખડીઆં કરવાની રીત

શેર ૧ ઘઉંનો લોટ સારો ઝીણો ચાળી તેમાં નવટાંક તલ અને બે પૈસાભાર માણ નાંખી દુધમાં પાસેર ગોળ મેળવી તેણે કઠણ કણેક બાંધવી પછી તેને સારી મસળી લુઆ પાડી ચોખાનો લોટ લઇ વણી તડકે સુકવવાં અને ઘીમાં તળવાં.

લીટી કરવાની રીત

અચ્છેર ઘઉંનો રવો લઇ તેમાં નવટાંક ઘીનું માણ મુકી વજનસર હીંગ, હળધ, મીઠું, અજમો નાંખી પાણીથી દળ જેવો ઢીલો બાંધવો પછી જરા પલળે એટલે ખાટાં લીંબુ જેવડા લાડવા વાળવા અને ભર્યા પેણામાં તળવા.

કચોરી કરવાની રીત

અચ્છેર અડદની દાળ લઇ તેને ત્રણ કલાક પલાળી રાખવી પછી તેને બારીક વાટીને પેણીમાં નવટાંક તેલ મુકીને પૈસા ભાર હીંગ નાંખી વઘાર કરવો; વઘાર થાય એટલે પેલી વાટેલી દાળ સાંતળવા નાંખી દેવી સારી સાંતળાઇને ભુકો જેવે થઇ જાય ત્યારે ઉતારવી પછી તેમાં આદુ, હળધ, મરચા, મર

જીરૂ, કોથમીર, કોપરૂં અને મીઠું એ સર્વે વજનસર નાંખવું. પછી પોણો શેર ઘઉંનો લોટ લઇ તેમાં દોઢ નવટાંક ઘીનું મોણ નાંખી બાંધવો અને મસળી લુઆ કરી પુરી વણી ઘારીની માફક અડદની દાળનો સાંતળેલો ભુકો ભરીને વણીને તેલના ભર્યા પેણામાં કચોરી તળવી. એજ પ્રમાણે મગની દાળની કચોરી પણ થાય છે.

સુંઠ કરવાની રીત

શેર ૧ સુંઠ લઇ તેને જીણી ખાંડી ચાળીને તેમાં પાસેર ખસખસ નાંખવી. અચ્છેર સુકાં કોપરાં છીણીને ઘીમાં સાંતળીને નાંખવાં. પાસેર તલ સાંતળીને પાસેર બદામનો મગજ બાફી છોલી સાંતળી ખાંડીને તથા પાસેર ચારોળી નવટાંક પસ્તાં સાંતળી ખાંડીને નાંખવું. બસેર સાકેર ખાંડીને ભેળવી. પછી બસેર ઘી ઉનું કરીને તેમાં નાંખી દેવું. અને હલાવી પાથરી દેવું. અને ઠરેને કટકા પાડવા.

સુંઠના લાડુ કરવાની રીત

શેર ૧ સુંઠ લઇ તેને જીણી ખાંડી ચાળીને તેમાં પાસેર ખસખસ નાંખવી અચ્છેર સુકાં કોપરા છીણીને ઘીમાં સાંતળી નાંખવાં. પાસેર તલ સાંતળીને પાંસેર બદામનો મગજ બાફી છોલી સાંતળી ખાંડીને તથા પાસેર ચારોળી નવટાંક પસ્તાં સાંતળી ખાંડીને નાંખવું. પછી દોઢ શેર ગોળ અને દોઢ શેર ઘી નાંખવું. અને સર્વ મેળવીને લાડુ વાળવા. સાંકર નાંખવી હોય તો ગોળ થોડો નાંખવો.

કાચો ગુંદર કરવાની રીત

અચ્છેર ગુંદર કાચો ખાંડવો. પાસેર બદામને બાફી છોલી સાંતળીને ખાંડવી. પાસેર ચારોળી નવટાંક પસ્તાં સાંતળીને ખાંડીને તથા ખસખસ પાસેર, તલપાસેર, કોપરાં પાસેર, નવટાંક અસાળીઓ એ સર્વ ઘીમાં સાંતળવું. બે પૈસાભાર કાળી મુસળી બે પૈસાભાર ધોળી મુસળી બે પૈસાભાર પીપરીમુળ નવટાંક સુંઠ નવટાંક ગોખરૂ એ સર્વ

ખાંડીને ગુંદરમાં સર્વ નાંખી બસેર સાકર દળેલી નાંખવી. પછી બસેર ઘી કાચું ઉનું મુકવું. કકડે એટલે સર્વ નાંખી હલાવી થાળીમાં પાથરી દેવું. ઠંડુ પડે એટલે કટકા પાડવા.

તળેલો ગુંદર કરવાની રીત

અચ્છેર ગુંદર નાના કટકા કરી ભર્યા ઘીના પેણામાં તળી કાઢવો. અને ખાંડવો પછી શેર ૧ અડદનો લોટ કરકરો દળાવી તેમાં નવટાંક ઘીનું માણુ દઇ નવટાંક દુધ રેડી દ્રાબો દેવો. બે કલાક રાખીને પછી શેર ૧ ઘીમાં સેકી કાઢવો. અચ્છેર ઘઉંનો લોટ સેકવો પછી ઉપર પ્રમાણે મેવો વસાણું સાકર ભેગી થાળીમાં પાથરી દેવું અને ઠંડુ પડે ને કટકા પાડવા. ઘી ઠારવું હોય તો ઉપર ગરમ કરી રેડવું. થોડો મેવો ઉપર ભભરાવવો.

ઘઉંના દળનો લાડુ કરવાની રીત

શેર ૧ ઘઉંનો લોટ લઈ શેર ૧ ઘી પેણીમા મુકી લોટને સેકવો. બદામી રંગનો થાય એટલે ઉતારવો. ઠંડો પડેને શેર ૧ દળેલી ખાંડ ભેળી પીંણીને લાડુ વાળવા. એજ પ્રમાણે ચોખાના લોટનો પણ લાડુ થાય છે.

ચણાના દળનો લાડુ કરવાની રીત

ચણાનો લોટ કરકરો દળાવી નવટાંક ઘી ઉનું કરી માણુ દઇ નવટાંક દુધ રેડી દ્રાબો દેવો. બે કલાક રાખીને પછી શેર ૧ ઘીમાં સેકી બદામી રંગનો થાય એટલે ઉતારવો. ઠંડો પડે ને પીંણીને શેર ૧ દળેલી ખાંડ ભેળીને લાડુ વાળવા એલચી નાંખવી હોય તો નાંખવી.

મગના દળનો લાડુ કરવાની રીત

મગનો લોટ કરકરો દળાવી નવટાંક ઘી ઉનું કરી માણુ દઇ નવટાંક દુધ રેડી દ્રાબો દેવો. બે કલાક રાખીને પછી શેર ૧ ઘીમાં સેકી બદામી રંગનો થાય એટલે ઉતારવો. ઠંડો પડે ને પીંણીને શેર ૧ દળેલી ખાંડ ભેળી લાડુ વાળવા દ્રાબો દીધેલા લોટને ચાળણીથી ચાળીને સેકવો કે ગાંગડી ન રહે.

મેથી કરવાની રીત.

બસેર ઘઉંનો લોટ દળની માફક સેકવો. શેરેશેર ઘી મુકી સેકી બદામી રંગનો થાય કે ઉતારવો, શેર ૦॥ મેથી કરકરી દળાવવી, અડદની દાળ બશેર કરકરી દળાવવી અને લોટ તથા મેથીને ઘીનું માણુ દઇ શેરે પાસેર દુધનો ધ્રાબો દઇ બે કલાક રાખી જુદાંજુદાં દળની માફક ઘીમાં સેકવાં. બદામી રંગનો થાય એટલે ઉતારવાં, પછી તેમાં અચ્છેર કોપરાં છીણી ઘીમાં સાંતળીને નવટાંક ધોળી મુસળી, નવટાંક કાળી મુસળી, પાસેર ગોખરૂ, સુંઠ પાસેર, પીપરીમુંળ નવટાંક, અચ્છેર શીંગોડાં એ સર્વ ખાંડીચાળીને અડદનો લોટ તથા મેથીની અંદર નાંખવાં. નવટાંક એખરો, પાસેર ખસખસ એ પણ નાંખવાં. પાસેર તલ, અને પાસેર અસાળીઓ ઘીમાં સાંતળી નાંખવાં. અચ્છેર મગજતરી, ચારોળી પાસેર, બદામ પાસેર, બાપ્રી છોલી ઘીમાં સર્વ મેવો સાંતળી, ખાંડીને નાંખવાં. ચારશેર સાકર ખાંડીને એ સર્વ હાથે ચોળીને સારૂં મેળવી દેવું અને ચારશેર ગોળનો પા કરી તેમાં મેથીનો તૈયાર કરેલો બોજ નાંખી સારૂં હલાવી, થાળામાં પાથરી હાથે થાપી દેવું, અને ઠરે પછી ઘી ઠારવું હોય તો ઊનું કરી રેડવું અને આખો મેવો સમારેલો નાંખવો. આટલી મેથી કરવ' ઘી શેર ૫ ખપશે. થોડી કરવી હોય તો આજ પ્રર કુ બધામાંથી અડધું સરખે ભાગે કરવું. વસાણાં તથા લોટ ખાંડ સર્વ અડધો અડધ કરવું. મેથી કાચી નાંખશો તો ચાલશે.

ગોળપાપડી કરવાની રીત.

શેર ૧ ઘઉંનો લોટ લઇ અચ્છેર ઘી પોણીમાં મુકી બદામી રંગનો સેકવો, તેમાં નવટાંક તલ ઘીમાં સાંતળીને તથા નવટાંક કોપરૂં સાંતળીને નાંખી ગોળનો પા કરી તેમાં લોટ નાંખી હલાવી થાળીમાં થાપી દેવી અને કાપા પાડી રાખવા, બીજે દીવસે કકડા પાડવા શેર લોટ હોય તો પોણોશેર ગોળ લેવો.

થુલી કરવાની રીત

થુલી કંસાર કરતા જીણી રાખવી જટલી થુલી હોય તટલુંજ વાડકાનું માપ રાખી તપેલીમાં અધરણ મુકવું પછી થુલીને સ્હેજ તેલથી મ્હેડાઇને પાણી ખદખદે એટલે તેમાં સ્હેજ ઘી નાંખીને થુલી ઓરી દેવી. અને પાણી સોસાય કે અંગારે મુકવી સીજીને થાય એટલે ઘી તથા બુરૂં જોઇએ તે પ્રમાણે ઉપરથી લેવું.

પડસુદીની સેવ કરવાની રીત

ઘઉંને ધોઇને ગાંસડી બાંધી ચાર કલાક રાખી મુકવા પછી દળાવી કકડાએ ચાળી દુધે બાધવો અને સારી રીતે મસળી સેવના પાટીઆં હોય તેણે વણીને તડકે સુકવવી.

ઓસાવેલી સેવ કરવાની રીત

એક તપેલીમાં અધરણ મુકી તેમાં સ્હેજ ઘી નાંખવું. અધરણ થાય. એટલે સેવ ઓરી દેવી અને ચડી જાય કે ઉતારી એક ટોપલીમાં અથવા ચારણીમા ઠાલવી નાંખવી. પાણી નીતારી એક થાળીમાં સેવ કાઢી નાંખવી. અને તેમાં બે પૈશાભાર ઘી નાંખી તબેથાએ હલાવી છુટી છુટી કરવી એટલે ઘી લાગશે એટલે લાંદો ન થઇ જાય. સાંતળેલી સેવનું હું આગળ લખી ગઈ છું.

પોંકનો લાડુ કરવાની રીત

પોંક દળાવીને મોટી ચારણીએ ચાળીને ઘી, ખાંડ અને એળચી નાંખીને વાળી દેવો. શેર લોટ હોય તો શેર ઘી, શેર ખાંડ દળેલી, એળચી વજનસર નાંખવાં. ઘી ઉંનું કરી નાંખવું અને ચોસલાં કરવાં હોય તો પાથરી દેવું. અને ઠરી જાય પછી ઘી ઉંનું કરી રેડવું. અને મેવો ઉપર નાંખવો અને ઠરે ને કકડા પાડવા.

પોળી કરવાની રીત

ઘઉંનો લોટ જીણો લઇ તેમાં શેરે બે પૈસાભાર મોણ નાંખી બાંધવો પછી તેને મસળીને લુઆ પાડી ચોખાના લોટમાં બોળી બબ્બે લુઆ એક સરખા દાબીન ચપટા કરવા પછી

તેને સારી રીતે તેલ દઇને એકેક લુઓ લોટમાં બોળીને બબ્બે લુઆ એકઠા કરી વણીને તાવીપર સેકવી. એક પાસું થાય એટલે બીજુ પાસું ફેરવવું અને થાય એટલે ઉતારીને હાથે વતી બે પડ જુદાં કરવાં. અને ઘીએ ચોપડવાં.

પાપડીના ઘુઘરા કરવાની રીત

પાપડી- ચુંટીને એક તપેલીમાં ભરી શેર પાપડીએ શેર પાણી મુકી તેમાં પૈસાભાર તેલ મુકી વાલ જેટલો સંચોરો નાંખી બાફવા મુકવી. સારી બફાય અને પાણી સોસાયા પછી વાટી નાંખવી. અને તેની માંહે નવટાંક તેલમાં બે પૈસાભાર હીંગ નાંખી વઘાર કરી વાટેલા છુદામાં રેડી દેવો. પછી આદુ, મરચાં, કોથમીર, કોપરૂં, મરી, મીઠું, વજનસર નાંખવું. અને મેળવી દેવું. પછી શેર લોટ ઘઉંનો લઇ તેને શેરે નવટાંક ઘીનું માણુ દઇ લોટ પુરીનો બાંધવો. પછી તેના લુઆ પાડી પુરી વણી તેમાં છુંદો ભરી કોરવાળી ઘુઘરા ભરવા. અને તેલમાં તળવા. લસણીઆ કરવા હોય તો લસણ નાંખવું.

ચોળીના ઘુઘરા પણ એજ પ્રમાણે થાય છે.

તુવેરના લીલવાના ઘુઘરા પણ એજ રીતે થાય છે.

લીલા વટાણાના પણ એજ રીતે થાય છે.

બટાકાના ઘુઘરા કરવાની રીત

બટાકાને બાફીને છુંદીને તેમાં મીઠું આદુ મરચાં કોથમીર કોપરૂં મરી વજનસર નાંખવું અને હીંગનો વઘાર કરવો પછી ઉપર પ્રમાણે પુરીઓ વણી માંહય છુંદો ભરી કોર વાળી ઘુઘરા ભરવા. અને તેલમાં તળવા.

રતાળુના ઘુઘરા કરવાની રીત પણ ઉપર પ્રમાણે છે.

લીલા ચણાંના ઘુઘરા કરવાની રીત

લીલા ચણાંને કાચા વાટી કાઢવા. પછી તેને તેલમાં હીંગનો વઘાર મુંકી વાટેલા ચણાં નાંખી દેવા. પછી ધીરે તાપે પાણી વગર ઢાંકી ચેડવવા. ચડે એટલે આદુ મરચાં મીઠું કોથમીર કોપરૂં વજનસર નાંખી ઉપર પ્રમાણે પુરીમાં ભરી કોરવાળી તેલમાં તળવા.

મકાઇના ધુઘરા કરવાની રીત.

મક્કઇના દાણાં કાઢી કાચા વાટી નાંખવા, શેર દાણું હોય તો અચ્છેર દુધમાં તેને બાફવા. પછી તેમાં આદુ, મરચાં, કોથમીર, કોપરૂં, મીઠું, મરી વજનસર નાંખી હીંગનો વઘાર કરવો અને સર્વ મેળવી ઉપર પ્રમાણે પુરી વણી તેમાં છુંદો ભરી કોરવાળી તેલમાં તળવા.

દહીંવડાં કરવાની રીત.

અચ્છેર અડદની દાળ પાણીથી પલાળી જીણી વાટી ૮.માં આદુ, મરચાં, હીંગ, હળધ, મીઠું વજનસર નાંખી તથા નવટાંક તેલનું માણુ નાખી આંથી મુકવું, બીજે દીવસે તેને પાંતરાપર તેલ ચોપડી અથવા હાથપર પાણી ચોપડીને વડાં ઘડવાં અને તેને વચ્ચે કાણું આંગળીથી પાડવું, અને તેલનાં ભર્યા પેણામાં તળવાં. પછી બસેર દહીં મોળું લઈ તેને કકડાએ છાંણી તેમાં સ્હેજ મીઠું, હળધ તથા જીણી દળેલી નવટાંક રાઇ ફીણીને મઠા સાથે મેળવી દઇ તેમાં વડાં ડુબાવી દેવાં પછી તેને બીજે દીવસે ઉપયોગમાં લેવાં.

દુધપાક કરવાની રીત.

દુધને સારૂં ઉકાળી બે ઉભરા આવે કે મણ દુધ હોય તો બસેર ચોખા નાખવા, પછી હલાવ્યા કરવું. ચોખા સારા ચડી જાય અને ઉપર આવી જાય અને દુધ ચોખાનો મેળ સારો આવી જાય એટલે મણ દુધે છસેર ખાંડ નાંખવી. પછી બે ત્રણ ઉભરા આવે અને ખાંડનું પાણી બળી જાય કે ઉતારી લેવો અને બદામ, ચારોળી, એળચી, સુમારે નાંખવાં.

ગળવાણું કરવાની રીત.

શેર ૧ દુધ હોય તો નવટાંક ઘઉંનો લોટ તપેલીમાં બે પૈશાભાર ઘી મુકી, સેકી બદામી રંગનો થાય એટલે તેમાં દુધ નાંખી દેવું, પછી હલાવી નાંખવું, ગાંઠા બંધાવવા દેવા નહિ, સારૂં ખદખદે એટલે માંહ્ય ખાંડ નાંખવી અને ઉકળે કે ઉતારી લેવું અને બદામ, ચારોળી, એળચી સુમારે નાખવાં.

શીખંડ કરવાની રીત.

દુધને ઉનું કરી ટાઢું પાડી કોકીલું હોય એટલે દહીં મોળું લઇ તેને છાંણીને દુધમાં મેળવી દેવું. પછી સારૂં અધેકાય અને દહીંના ચકતાં જેવાં થાય ત્યારે એક ટોપલીમાં કકડો પાથરી તેમાં દહીં કાઢી નાંખવું. બે કલાક રેહેવા દઇ પાણી છેક નીંતરી જાય એટલે તેમાં મણ દુધનું દહીં હોય તો સોળશેર ખાંડ નાંખી છાંણી નાંખવું. પછી તેમાં બદાંમ, ચારોળી, એળચી, નાંખવું કેશરીઆ કરવું હોય તો કેશર વાટીને નાંખવું.

બાસુદી કરવાની રીત

દુધને ચુલે મુકી હલાવ્યા કરવું બળીને જાડું થાય કે બુરૂં નાંખીને હલાવવી અને પછી બદામ સમારીને એળચી ચારોળી મેવો નાંખવો મણ દુધ હોય તો બસેર બુરૂં નાંખવું.

મઠો કરવાની રીત

દુધને આગલે દીવસે મેળવીને બીજે દીવસે ખાંડ નાંખીને છાંણી નાંખવું. મણ દુધનું દહીં હોય તો છસેર ખાંડ નાંખવી.

કાંતીઆનો પુડો કરવાની રીત

કોરા ચોખાને દળાવી તેનો લોટ પાસેર હોય તો નવટાંક ઘીનું માણ દઇ નવટાંક ખાંડ નાખી પાણીથી ખીરૂં કરી પેણીમાં ઘી પુરી તેમાં રેડી દેવો એક પાસુ થાય કે ઉથલાવવો અને બીજું પાંસું થાય કે ઉતારવો.

પાનકી કરવાની રીત

કોરા ચોખાને દળાવી ચાળીને લોટ લઇ તેમાં મીઠું આદુ, મરચાં, કેળાં, ખાંડ, તથા માણ નાંખીને કેળનાં પાતરા પર તેલ ચોપડીને થાપી દેવી અને ઉપર એક પાતરૂં ઢાંકવું પછી દેવતા પર અથવા તાવી પર સેકવી. થાય કે ઉતારવી.

ધાણીના કાંકરીઆ કરવાની રીત

એક તપેલીમાં એક નાનો ચમચો ઘી મુંકીને તેમાં ગોળ નાંખવો અને ઢીલો થઇ જાય અને સ્હેજ ખદખદે એટલે તેમાં ધાંણી નાંખી દેવી અને હલાવીને તુરત ઉતારવું.

પછી ઘી સ્હેજ સ્હેજ હાથે લગાડીને લાડુ જેવા વાળવા અને સુપડામાં નાંખવાં બધાં વળી જાય એટલે સુપડું થોડી વાર હલાવવું એટલે સારા ગોળ થશે અને છુટી જશે નાહ શેર ધાંણીએ અચ્છેર ગોળનો પા કરશો તો શેર ધાણીના કાંકરીઆ થશે.

ઉપર પ્રમાણે મમરાનાં દાળીઆનાં અન ચણાનાં પણ એજ પ્રમાણે થાય છે.

ગોળવાળા ગણાં કરવાની રીત

ઘઉંનો લોટ શેર એક લઇ તેમાં બે પૈશાભાર માંણુ નાંખી અચ્છેર ગોળ નવટાંક દુધમાં મેળવીને તેણે બાંધી, કઠણુ બાંધી ભાખરી જેવી વણીને ગણાં કાપીને ઘીમાં તળવા.

પાપડીનું શાક કરવાની રીત.

એક તપેલીમાં તેલ સંચોરો પાણી મેળવી દુધ પાણી કરી તેમાં પાપડી નાંખી તેમાં મીઠું વજનસર નાંખી ચુલે મુંકવું. અને શાક થવા આવે ત્યારે આદુ મરચાં કોથમીર કોપરૂં અને શેર પાપડી હોય તો પાશેર દુધ નાખવું. સુરણીયા કરવી હોયતો સુરણુ છીણીને નાંખવું. ચોળીનું શાક એજ પ્રમાણે થાય છે. ફણસીનું શાક એજ પ્રમાણે થાય છે. એમાં સુરણ નાંખવું નહિ.

તુવેરના લીલવા કરવાની રીત.

તુવેરના લીલવા કાઢી તેલ સંચોરો પાણી મેળવી દુધ પાણી કરી તેમાં લીલવા નાંખી તેમાં મીઠું વજનસર નાખી ચુલે મુકવા અને ચડી જાય એટલે આદુ મરચાં કોથમીર કોપરૂં અને શેર લીલવા હોય તો પાસેર દુધ નાંખવું અને હીંગનો વઘાર કરવો સુરણીઆ કરવા હોય તો સુરણુ છીણીને નાંખવું. સુરણુ નાંખી ચડી જાય, પછી લીલો મસાલો દુધ વઘાર સર્વ નાંખવું. એજ પ્રમાણે પાપડીના લીલવા થાય છે. અને લીલા વટાણાં પણ એજ પ્રમાણે થાય છે.

દુધી બટાકાનું શાક કરવાની રીત.

દુધી અને બટાકા બંન્ને સમારી તેલ, સંચોરો, પાણી, તથા મીઠું, હળધ એ સર્વ વજનસર નાંખી ચુલે મુકવું પછી આદુ, મરચાં, કોથમીર, કોપરૂં એ સર્વ શાક થયા પછી નાંખી ચુલેથી ઉતારવું ચીભડાંનું પણ એજ પ્રમાણે થાય છે.

ગુવાર આખી કરવાની રીત.

ગુવાર આંખી ચુંટી તલ, સંચોરો, પાણી, મીઠું વજન સર નાંખી આદુ, મરચાં, અજમો, હીંગ, એ સર્વ નાંખી ચુલે મુકવું થાય એટલે ઉતારવું. કોથમીર કોપરૂં નાંખવા હોય તો નાંખવા

રાઇ કોથમીરના બટાકા કરવાનો રીત

બટાકાને બાફી છોલી કટકા કરી એક તપેલીમાં તેલ હીંગ મરચાં રાઇનો વઘાર કરી તમાં બટાકાના કટકા નાંખી દઇ મીઠું વાટેલું હળધ કોથમીર આદુ મરચાં કોપરૂ એ સર્વ નાંખી હલાવી નાંખી ઉતારવું.

દુધી એકલીનું શાક કરવાની રીત.

તેલમાં જીરાનો વઘાર કરી દુધીના ચીરીઆ કરી તેમાં સંચોરો, પાણી, મીઠું હળધ, અને સુકાં મરચાં નાંખી ચુલે મુકવું. થાય એટલે જરા ખાંડ નાંખી હલાવી ઉતાંરવું

ગુવારના કકડા કરવાની રીત.

ગુવારના કકડામાં તેલ સંચોરો, પાણી, મીઠું, આદુ, મરચાં અને હીંગ અથવા સુકા મરચાં ને હીંગ નાખવાં. અને ચુલે મુંકવું, થાય કે ઉતારવું

કોળાનું શાક કરવાની રીત.

કોળાંને સમારી તેલ સંચોરો પાણી મીઠુ વજનસર નાંખવું. અને ચડી જાય પછી તેલમાં હીંગ મરચાં મેથીનો વઘાર શાકમાં કરવો. અને ગોળ નાંખવો. અને હલાવી એક-મેક થાય એટલે ઉતારવું.

તુરીઆંનું શાક કરવાની રીત.

તુરીઆંને છોલી સોરી ચીરી સમારી એક તપેલીમાં તેલ હીંગ રાઇ મરચાંનો વઘાર કરી સમારેલાં તુરીઆ નાંખી, મીઠું હળધ સંચોરો વજનસર નાંખવાં. અને તાપ સાંસતો રાખવો. એટલે પાણી છુટી ચડી જશે. પાણી નાંખવું નહિ.

કેળાંને ચણાની દાળનું શાક

ચણાની દાળને પાણીથી ત્રણ કલાક પલાળી રાખી પછી તેને પાણીથી બાફવા મુકવી. અને સ્હેજ સંચોરો નાંખીને બાફવી. બફાય એટલે પાકાં કેળાં છોલીને સમારીને નાંખવાં. અને વજનસર મીઠું, હળધ, જીરૂં. મરચાં, અને તેલમાં હીંગ મરચાંનો વઘાર કરીને નાંખવો. અને સ્હેજ ખાંડ નાંખી હલાવીને થાય એટલે ઉતારવું. ચણાની દાળને બાફતી વખતે પાણી બફાય તેટલું માપસર મુકવું. અને પછી કેળાં ચડી જાય અને શાક રસાળ રહે તે પ્રમાણે પાણી રાખવું કોરૂં થઇ જાય નહિ એ પ્રમાણે કરવું.

પાકી કેરીનું શાક કરવાની રીત

હાફુસની પાકી કેરીને છોલી સમારીને એક તપેલીમાં તેલ મુકી જીરૂં મરચાંનો વઘાર કરી તેમાં કેરી નાંખીને મીઠું, ગરમ મસાલો અને સ્હેજ ખાંડ નાંખીને ઢાંકવું. અને થાય એટલે ઉતારવું થોડે તાપે કરવું.

લીલોતરી શાકમાં કઠોળનો ભેળો કરીને ખાવાની રીત

દુધીને છોલી સમારીને તેમાં વાલની દાળ સણુંગ હોય તો તે નહિ તો ભરડેલી હોય તો ત્રણ કલાક આગળથી પલાળીને એક તપેલીમાં તેલમાં હીંગ, મરચાંનો વઘાર કરીને વાલની દાળ તેમાં નાંખી દેવી, અને પછી સમારેલી દુધી નાંખવી. પછી તેમાં સંચોરો, મીઠું, હળધ, મરચાં અને પાણી એ સર્વ વજનસર નાંખીને ઢાંકવું, થાય એટલે ઉતારવું. દુધી ને મગની દાળનું પણ એજ પ્રમાણે થાય છે. દુધી ને ચણાની દાળનું પણ એજ પ્રમાણે થાય છે. સણુગેલાં મગ ભેળી એજ પ્રમાણે થાય છે.

તુરીઆં ને વાલની દાળનું પણ એજ પ્રમાણે થાય છે. તુરીયાંને ચણાની દાળનું તુરીયાં ને મગની દાળનું પણ ઉપર પ્રમાણેજ કરવું.

કોળુ ને વાલની દાળનું શાક કરવાની રીત

કોળાંને છોલી સમારીને વાલની દાળ પલાળી એક તપેલીમાં તેલ મુકી હીંગ મરચાંનો વઘાર કરીને વાલની દાળ તમાં નાંખવી પછી તેમાં કોળું સમારેલું નાંખી દઇ ને વજનસર સંચોરો મીઠું હળધ મરચાં નાંખી પાણી રેડીને ઢાંકવું થાય એટલે સ્હેજ ખાંડ નાંખી હલાવી ઉતારવુ

કોળુંને આખા વટાણાનું પણ એજ પ્રમાણે કરવું. વટાણા પહેલા બાફીને કોળું નાંખવું અને એમાં થાય ત્યારે ગોળ નાંખવો.

ટીંડોરાનું પાણીવાળું શાક કરવાની રીત

ટીંડોરાં ને ચીદીયાં સમારીને તેલ સંચોરો પાણી મીઠું હળદ નાંખીને શાક મુકવું ચડી જાય એટલે ધાણા જીરૂં, મરચાં, અને સ્હેજ ખાંડ નાંખવી અને હલાવીને ઉતારવું

કાકડી તુરીઆનું શાક કરવાની રીત.

કાકડી તુરીઆં સમારી એક તપેલીમાં તેલ હીંગ મરચાંનો વઘાર કરી તેમાં નાંખવા. પછી સંચોરો હળધ મીઠું નાંખવા. વધારે તીખાસ જોઇએતો વાટેલાં મરચાં નાંખવા. પાણી વગર કરશો તો પણ થશે. કોળું તુરીઆનું પણ એજ પ્રમાણે થાય છે

રવૈયાં વેગણ ભરીને કરવાની રીત.

આદુ મરચાં વાટી કોથમીર સમારી ટોપરૂં છીણીને એક વાસણમાં તૈયાર કરવું. તેમાં ધાણા, જીરૂ, મીઠું, હળધ, ખાંડ એ સર્વે મશાલો એકઠો કરી વેગણને સામસામા સમારી માંહી મશાલો ભરવો. અને પછી તેલ સંચોરો પાણી વજનસર મુકી તેમાં વેગણ મસાલો ભરેલા મુકી દેવાં. એ વેંગણના મસાલામાં ચણાનો લોટ પણ સ્હેજ નાંખવો હોય તો નાંખવો. ચીભડાંના રવૈયાં પણ એજ પ્રમાણે થાય એખલાં લીલા મસાલાના પણ થાય છે.

રવૈયા બટાકા કરવાની રીત

ધાણા, જીરૂં, સુકાં મરચાં, મીઠુ, હળદ, ખાંડ એ સર્વ મસાલેા તૈયાર કરી બટાકાને છોલી સામસામી સમારી તેમાં મસાલેા ભરીને એક તપેલીમાં તેલ સંચોરો પાણી મુકી તેમાં બટાકા મુકી દેવા. રવૈયા કાંદા પણ એજ પ્રમાણે થાય છે. રવૈયા ટીંડોરાં રવૈયાં કારેલાં રવૈયાં તુંરીઆં, પણ એજ પ્રમાણે થાય છે. ઉપલા મસાલામાં ચણાનેા લેાટ, નાંખવેા. નહિ નાંખશેા તેા ચાલશે.

રવૈયાં ભીડા કરવાની રીત.

ધાણા, જીરૂં, સુકા મરચાં મીઠું, હળધ, ખાંડ એ સર્વ મસાલેા તૈયાર કરી ભીડાને વચ્ચેથી સમારી તેમાં મસાલેા ભરીને પેણીમાં તેલ મુકીને તેમાં મુકી દેવા. અને ઢાંકીને થેાડે તાપે મુકવા. અને પછી થેાડી થેાડી વારે એ ત્રણ વાર ઉછાળવા. અને થાય એટલે ઉતારવા. એજ પ્રમાણે કંટેાલા પણ થાય છે. ચણાનેા લેાટ નાંખવેા હેાય તેા નાંખવેા.

કેળાં રવૈયાં કરવાની રીત

આખાં કેળાના કટકા કરી તેને સામસામા બે તરફથી સમારી તેમાં ધાણાં જીરૂં મરચાં મીઠું હળધ ચણાનેા સ્હેજ લેાટ એ સર્વ મસાલેા તૈયાર કરીને કેળાંમાં ભરીને પેણીમાં તેલ મુકીને મુકવા. અને ઢાંકીને થેાડે તાપે કરવાં થાય કે ઉછાળી ઉતારવાં.

તળેલાં શાક કરવાની રીત

ટીંડોરાંની કાતળી કરીને પેણીમાં વજનસર તેલ મુકી તળવા નાંખવાં પછી મીઠું હળધ નાંખવા પેાચાં કરવાં હેાય તેા ઢાંકીને કરવા. ખરાં કરવાં હેાય તેા ઘણાં તેલમાં ઉઘાડાં રાખી કરવાં થાય એટલે ધાણાં જીરૂં સુકાં મરચાં નાંખવાં અને હલાવી ઉતારવાં. કારેલાં ભીડા કંટેાલાં કાંદા બટાકા સકરીઆં રતાળુ કન સુરણુ એ સર્વ ચીજ ઉપર પ્રમાણે તળીને થાય છે. વેંગણના ચીરીઆ પણ એજ પ્રમાણે તળીને થાય છે.

વાલનો સણુંગ કરવાની રીત.

વાલને પાણીથી પલાળી રાખવા દીવેલવાળા હોય તેા રાખે ઘસેડીને પલાળવા બીજે દીવસે વાલ કાઢી એક કકડામાં કાઢી પોટલી બાંધવી અને ટોપલીમાં અથવા તપેલીમાં પોટલી મુકી ઉપર બેસતું ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર ભારણુ મુકવું. એટલે બીજે દીવસે સણુગા કુટશે પછી તેને પાણીમાં પલાળી છોલવા અને છોલાય એટલે એક તપેલીમાં તેલમાં હીંગ રાઇ મરચાના કટકા નાંખી વઘાર થાય કે સણુંગ છોલેલી નાંખી દેવી. પછી સંચોરો, પાણી, મીઠું, હળધ વજનસર નાંખવાં વધારે તીખાસ જોઇએ તો દળેલાં મરચાં સુકાં નાંખવાં થાય એટલે ઉતારવી.

ચોળાની સણુંગ કરવાની રીત.

ચોળાને પાણીથી પલાળી રાખવા, દીવેલવાળા હોય તો રાખે વતી કોરા કરીને પલાળવા. બીજે દીવસે ચોળા કાઢી એક કકડામાં કાઢી પોટલી બાંધવી અને ટોપલીમાં અથવા તપેલીમાં પોટલી મુકી ઉપર બેસતું ઢાંકણું ઢાંકી, ઉપર ભારણુ મુકવું, એટલે બીજે દીવસે સણુગા કુટશે. પછી તેને પાણીમાં પલાળી છોલવા, અને છોલાય એટલે એક તપેલીમાં તેલમાં હીંગ મરચાંનો વઘાર કરી તેમાં ચોળાની સણુંગ નાંખી દેવી. પછી સંચોરો, પાણી, મીઠું, હળધ વજનસર નાંખવાં. વધારે તીખાસ જોઇએ તો સુકાં મરચાં દળેલાં નાંખવાં, થાય એટલે ઉતારવી. ચણાની સણુંગ પણ એજ પ્રમાણે છોલીને થાય છે.

સણુગાયેલા વટાણા કરવાની રીત.

વટાણાંને ઉપર પ્રમાણે પલાળી, સણુગાવી, એક તપેલીમાં તેલ, સંચોરો, પાણી મુકી તેમાં મીઠું, હળધ, સુકાં મરચાં વજનસર નાંખી મુકવાં અને થાય, એટલે તેલનો હીંગ, મરચાં નાંખી વઘાર કરી વટાણામાં રેડી દેવો. એજ પ્રમાણે આખા ચણાં થાય છે.

સણુગાએલા મગ કરવાની રીત.

મગને ઉપર પ્રમાણે પલાળી સણુગાવી એક તપેલીમાં તેલમાં હીંગ, મરચાં નાંખી વઘાર કરી તેમાં મગ નાંખી દેવા પછી સંચોરો, પાણી, મીઠું, હળધ વજનસર નાંખી મુકવા. વધારે તીખાસ જોઇએ તો સુકાં મરચાં દળેલાં નાંખવાં, થાય એટલે ઉતારવા. એજ પ્રમાણે સણુગાયેલા મઠ તથા ચોળા થાય છે.

દહીંવાળાં વેંગણુ કરવાની રીત.

આદુ મરચાં કોથમીર કોપરૂં મીઠું હળદ એ સર્વ મસાલો તૈયાર કરી રવૈયાં વેંગણુને સામસામા બે તરફ સમારી તેમાં તૈયાર કરેલો લીલો મસાલો ભરી એક તપેલીમાં તેલ સંચોરો પાણી મુકી તેમાં પેલાં વેંગણુ મુકીને ચુલે મુકવાં. થાય કે ઉતારી ઠંડા પડી જાય, એટલે મોળું દહીં જોઇએ તે પ્રમાણે નાખવું. અને હલાવી ભાંગી ન જાય તેમ પીરસવાં.

દહીંવાળા ભીડા કરવાની રીત.

ભીડાને સમારીને પાણીમાં ઘી મુકી તળવા નાંખવા પછી તેમાં મીઠું, હળધ નાંખવાં, થાય એટલે ઉતારવા, ઠંડા પડે કે મોળાં દહીંમાં આદુ, મરચાં, કોથમીર, કોપરૂં એ સર્વ નાંખી હલાવી તેમાં ભીંડા નાંખી હલાવી નાંખવું અને પીરસવા.

ગોળ આમલીવાળાં સાક કરવાની રીત.

બટાકાને બાફી, છોલી તેના કટકા કરી એક તપેલીમાં તેલ મુકી, તેમાં રાઇ, હીંગ, મરચાંના કકડા નાંખી વઘાર થાય એટલે બટાકાના કકડા નાંખીને તેમાં વજનસર મીઠું, હળધ, ગોળ, આમલીનું પાણી, ધાણાજીરૂં અને સ્હેજ ચણાનો લોટ અને દળેલાં મરચાં નાંખવા. અને ખદખદે એમ લોટ બફાઇ જાય એટલે ઉતારવું. લોટ નાંખતી વખતે પાણી સાથે ચોળીને નાંખવો.

કારેલાંને સમારીને મીઠું દઇ પાણી કાઢી પેણીમાં તેલમાં તળવા નાંખવાં. થાય એટલે ઉતારી તેમાંથી કાઢી એક તપેલીમાં નાંખવાં. પછી તેમાં વજનસર ગોળ આમલીનું

પાણી, મીઠું, હળધ, દળેલાં મરચાં અને સ્હેજ ચણાંનો લોટ નાંખવો અને ખદખદે એટલે ઉતારવું. લોટ આમલીનાં પાણી સાથે ચોળીને મેળવી દેવો.

ભીંડા પણ એજ પ્રમાણે થાય છે.

સેકટાની સીંગના કટકા કરી એક તપેલીમાં પાણી ભરી સંચોરો સ્હેજ નાંખી બાફવા મુકવી. બફાય એટલે એક તપેલીમાં તેલ, હીંગ, મરચાં, રાઇનો વઘાર કરવો. વઘાર થાય એટલે સીંગના કટકા નાંખી દેવા, અને ગોળ આમલીનું પાણી, મીઠું હળધ, ચણાનો લોટ, ધાણાજીરૂ, મરચાં એ સર્વ મેળવી તેમાં રેડી દેવું. ખદખદે એટલે ઉતારવું.

ગોળ આમલીવાળું સુરણ કરવાની રીત

સુરણને છોલી કટકા કરી પાણીમાં બાફવા. બફાય એટલે કાઢી તેને છુંદી નાંખવું. પછી તેમાં મીઠું હળધ ગોળ અને આમલીનું સ્હેજ પાણી નાખી ને તેલમાં હીંગ મેથી મરચાંનો વઘાર કરી રેડવો તીખાસ જોઇએ તો મરચાં દળેલાં નાંખવાં અને સ્હેજ ખદખદાવી ઉતારવું.

વાલની દાળ ભરડેલી કરવાની રીત

વાલની દાળને બે કલાક આગળથી પલાળી રાખવી. પછી એક તપેલીમાં તેલમાં હીંગ મરચાંનો વઘાર કરી તેમાં વાલની દાળ નાંખી દેવી પછી તેમાં સંચોરો પાણી મીઠું હળધ મરચાં. વજનસર નાંખવાં. થાય એટલે ઉતારવી અને તેલ મરી સાથે પીરસવી.

મગની દાળ કરવાની રીત

મગની દાળને બે કલાક આગળથી પલાળી રાખવી પછી એક તપેલીમાં તેલમાં હીંગ મરચાંનો વઘાર કરી તેમાં મગની દાળ નાંખી દેવી પછી તેમાં સંચોરો પાણી મીઠું હળધ મરચાં વજનસર નાંખવા થાય એટલે ઉતારવી એજ પ્રમાણે ચોળાની દાળ ચણાની દાળ અને વટાણાની દાળ જુદી જુદી ઉપર પ્રમાણે કરવી.

મીઠું શાક કરવાની રીત

સકરકનને છોલી કકડા કરી બારીને પાણીમાંથી કાઢી નાંખવા પછી એક તપેલીમાં વજનસર તેલ મુકી હીંગ નાંખી વઘાર કરવેા અને સકરકન નાંખી દેવેા પછી તેમાં વજનસર મીઠુ હળધ આદુ મરી અને ગેાળ સ્હેજ ચણાનેા લેાટનું પાણી કરીને રેડવું અને લીંબુ નીચેાવવું. અને ખદખદાવવું. શાક થાય કે ઉતારવું.

વેંગણનું ભડત કરવાની રીત

વેંગણ મોટું હેાય તેને તેલ તથા સ્હેજ સંચોરેા ઉપર ચેાપડીને છાંણાં સીંચીને ભડકું બળી રહે કે અંદર ભુંભરેટમાં બાફવા મુકવું પછી બફાય એટલે ડીચકાંથી પકડી ને કાળી છેાલ કાઢી નાંખીને એક વાસણમાં છુંદવું પછી તેમાં મીઠું આદુ મરચાં કેાથમીર કેાપરૂં નાંખવા અને હીંગનેા વઘાર તેલમાં કરી રેડવેા કેાપરૂં ખમણેલું નાંખવું. અને સર્વ મેળવી દેવું. દહીં નાંખીને ખાવું હેાય તેા દહીં મેાળું નાંખવું.

પાપડીનું ઉંધીયું કરવાની રીત

પાપડીના વાક ઉતારીને તેમાં આદુ મરચાં, કેાથમીર કેાપરૂં મીઠું બધેા મસાલેા ચેાળીને તપેલામાં તેલ મુકી થેાડ તાપે મુકવું. અને માંહ્ય બટાકા છેાલીને રવૈયાં સમારી ને ચીભડાં વેંગણ કેળાં બધું એજ મસાલાથી રવૈયાં ભરીને મુકવાં રતાળુના કકડા બાફવા હેાય તેા ત નાંખવા સકરકંન છેાલી કકડા નાંખવા, થાય એટલે સર્વ છુટું પાડી ને સર્વને પીરસવું.

કેળદેાડાને ચણાની દાળનું શાક કરવાનીરીત

કેળદેાડાને સારેા છેાલીને તેને જીણેા પાણીમાં સમારવેા ચણાની દાળને ત્રણ કલાક આગળથી પલાળીને તપેલીમાં તેલ મુકી હીંગ મરચાંનેા વઘાર કરીને ચણાની દાળ નાંખી દેવી પછી સ્હેજ સંચેારેા નાંખી પાણી રેડી બાફવી બફાય એટલે સમારેલેા કેળ દેાડેા નાંખવેા અને મીઠું, હળધ, મરચાં વજનસર નાંખવાં પાણી રેડી ઢાંકવું થાય એટલે વજનસર ખાંડ નાંખી હલાવી ઉતારવું.

કરડની ખીચડી કરવાની રીત

કરડને સારી વીણવી અને જેટલી કરડ તેટલીજ સરખે ભાગે તુવેરની દાળ લેવી શેર કરડ હેાય તેા શેર તુવેરની દાળ લઇ ભેળવી અને શેરે ત્રણગણું પાણી એટલે બસેરની હેાય તેા છસેર પાણી તપેલામાં ચુલે મુકવું અધરણ થાય એટલે ખીચડી ધેાઇને એારી દેવી અને વજનસર મીઠું નાંખવું સારી ચડીજાય ત્યારે કડછીએ ઘુંટવી ચુલેજ રહેવા દઇ કલાકેક સુધી ઘુંટયા કરવી થાય એટલે ઉતારવી પાણી નાંખવા ઘટેતેા નાંખવું.

મગની દાળની ખીચડી કરવાની રીત.

અચ્છેર મગની દાળ પલાળવી અચ્છેર ચેાખા ધેાવા. પછી મગની દાળ પલળે એટલે દાળ નીંતારી નાંખવી અને ચેાખા નીંતારી દાળ ચેાખા ભેળી દેવા પછી અચ્છેર ઘી મુકી પૈસાભાર લવેંગ નાંખી તપેલીમાં લવેંગનેા વઘાર થવા દેવેા લવેંગ થાય કે માંહ્ય નવટાંક રાતી દરાખ નાંખવી દરાખ દડા જેવી થાય પછી દાળ ચેાખા નાખી દેવા પછી તેને બદામી રંગના સાંતળવા સંતળાય એટલે પાણી રેડવું પછી તેમાં આદુ હળધ ચીરી કરી નાંખવાં મીઠું હીંગ વજનસર નાંખવા અને બદામ ચારેાળી સાંતળીને નાંખવા ચડી જાય એટલે ઉતારવી વધારે ખીચડી કરવી હેાય તેા દાળ ચેાખા સરખે ભાગે લેવા.

લીલવાની ખીચડી કરવાની રીત.

ચેાખાને ધેાઇને શેર ચેાખા હેાય તેા પાપડીના શેર લીલવા ધેાએલા ચેાખામાં ભેળવા પછી એક તપેલીમાં શેર ઘી મુકી તેમાં પૈસાભાર લવેંગ નાંખી ને લવેંગનેા વઘાર થાય એટલે માંહ્ય પાસેર દરાખ નાંખવી દડા જેવી થાય પછી લીલવા અને ચેાખા નાંખી દેવા પછી તેને બદામી રંગના સાંતળવા ચેાખા બદામી રંગના થાય એટલે પાણી રેડવું પછી તેમાં આદુ હળધની ચીરી કરી નાંખવી મીઠું

હીંગ વજનસર નાંખવાં અને બદામ ચારોળી સાંતળીને નાંખવાં ચડી જાય એટલે ઉતારવી એજ પ્રમાણે તુવેરના લીલવાની પણ ખીચડી થાય છે.

તુવેરની દાળની ખીચડી કરવાની રીત.

શેર ૧ ચોખા હોય તો પોણો શેર તુવેરની દાળ ભેળવી પછી તેને ધોઇને અધરણ ખદખદે એટલે ઓરી દેવી અને તેમાં વજનસર મીઠું હળધ મરીના તાંદળા હીંગ અને આદુ સમારી નાંખવું થાય એટલે ઉતારવી સાંતળીને કરવી હોય તો ઉપર પ્રમાણે સાંતળીને કરવી.

સરસીઆ ભાત કરવાની રીત.

થએલા ભાતને બીજી તપેલીમાં થોડું ઘી મુકી તેમાં ભાતને સાંતળવો સ્હેજવાર સાંતળવો પછી તને ઉતારી થાળીમાં કાઢવો પછી દોઢ શેરેક ચોખાનો ભાત હોય તો નવટાંક દળેલી રાઇ પાણીથી સારી ફીણી હળધ મીઠું વજ- સર નાંખવા પછી નવટાંક સરસીઉં રેડવું પછી તેમાં ભાત નાંખવો અને હલાવી નાંખી લીંબુ નીચોવવું અને પીરસવો.

કાંદાનો ભાત કરવાની રીત

કાંદાને ઝીણાં સમારી એક તપેલીમાં ઘી મુકી તેમાં રાઇ હીંગ મરચાંનો વઘાર કરી કાંદા તમાં સાંતળવા નાંખવા કાંદા સંતળાય એટલે ચોખા ધોઇ નીતારીને કાંદામાં સાંત- ળવા નાંખવા અચ્છેર ચોખા હોય તો પાસેર કાંદા નાંખવાં પછી ચોખા સંતળાય એટલે વજનસર પાણી નાંખવું પછી તેમાં મીઠું હળધ સુમારે નાંખવા ભાત થાય એટલે ઉતારવો.

સાદો ભાત કરવાની રીત.

ચોખાને ધોઈ તપેલીમાં અધરણ ચુલે મુકવું અધરણ ખદખદે એટલે ચોખા ઓરી દેવા અને ચોખા નાંખ્યા પછી ખદખદે અને ચોખા ચડે કે ઓસાવીને સુમારે પાણી રાખી અંગારે મુકવો. થાય એટલે ઉતારવો.

આમટી કરવાની રીત

તુવેરના લીલવાને પાણીમાં ચચોરો નાંખીને લીલવા બાફવા પછી ઉતારીને પેણીમાં તેલ મુકી રાઇ, હીંગ. મરચાંનો

વઘાર કરવો, વઘાર થાય કે તેમાં ચણાનો લોટ નાંખવો, અચ્છેર લીલવા હોય તો નવટાંક લોટ નાંખવો. ચણાનો લોટ સંતળાય એટલે લીલવામાં નાંખી દેવું પછી તેમાં આમલીનું પાણી, આદુ, મરચાં, મીઠું, મરી, કોથમીર, કોપરૂં એ સર્વ વજનસર નાંખવું અને નવટાંક ગોળ નાંખવો અને પછી ઉકાળવા અને થાય કે આમટી ઉતારવી એજ પ્રમાણે લીલા ચણાની તથા ચોળીના દાણાની તથા લીલા વટાણાની આમટી થાય છે.

તીનકુડા કરવાની રીત

આગલે દીવસે સુકા ચણાને પાણીથી પલાળીને પછી બાફવા, બફાય કે મીઠું, હળધ, આદુ, મરી અને ચણાંનો લોટ પાણી સાથે મેળવીને રેડવા અને હીગ મરચાંનો તેલમાં વઘાર કરીને રેડવો અને પાણીવાળા રસાળ રાખવા.

સકરકનની દાળ કરવાની રીત

તુવેરની દાળને ગરમ પાણીથી ધોઇને એક તપેલીમાં અધરણ મુકવું. ખદખદે એટલે દાળ ઓરી દેવી અને સકરકન સમારેલો નાંખી દેવો અને સંચોરો વજનસર નાંખવો પછી દાળ સારીઓગળીને ગોળ જેવી થાય ત્યારે તેને બીજા વાસણમાં નીતારીને આટી નાંખવી અને મીઠું, હળધ, આમલીનું પાણી, આદુ, મરચાં વજનસર નાંખી હીંગનો વઘાર કરવો ગોળ નાંખવો અને ખદખદે એટલે ઉતારવી.

બટાકાની દાળ કરવાની રીત

એક તપેલીમાં અધરણ ચુલે મુકવું, અધરણ ખદખદે એટલે તુવેરની દાળને ગરમ પાણીથી ધોઇને સંચોરો નાંખી ઓરી દેવી અને બટાકા છોલી સમારીને નાંખવાં, દાળ સારી ઓગળી જાય એટલે માંહ્ય મીઠું, હળધ, આમલીનું પાણી આદુ, મરચાં, ગોળ વજનસર નાંખવાં અને હીંગનો વઘાર કરવો ખદખદે એટલે ઉતારવી. ચાંપાના ગોટાની દાળ એજ પ્રમાણે થાય છે.

સુરણની દાળ કરવાની રીત

તુવેરની દાળ ઉપર પ્રમાણે ઓરીને સુરણ સમારી નાંખવું થાય એટલે મીઠું, હળધ, આમલીનું પાણી, ગોળ, આદુ મરચાં અને હીંગનો વઘાર કરવો.

કેળાની દાળ કરવાની રીત

તુવેરની દાળને ઉપર પ્રમાણે ઓરીને થાય એટલે મીઠું, હળધ, આમલીનું પાણી ગોળ, આદુ, મરચાં અને કુદનો ઝીણો સમારીને અને કેળાંની જીણી કકડી સમારી નાંખવી.

ખરબુચાની દાળ કરવાની રીત

તુવેરની દાળને ઉપર પ્રમાણે ઓરીને થાય એટલે મીઠું, હળધ, આમલીનું પાણી, ગોળ, આદુ, મરચાં, અને ખરબુચું ઝીણું સમારી નાંખવું અને હીંગનો વઘાર કરવો.

પાકી કેરીની દાળ કરવાની રીત

તુવેરની દાળ ઉપર પ્રમાણે ઓરીને થાય એટલે મીઠું હળધ, આમલીનું પાણી, ગોળ, આદુ, મરચાં અને કેરી હાફુસની ઝીણી સમારી નાંખવી અને હીંગનો વઘાર કરવો.

કાંદાની દાળ બનાવવાની રીત.

તુવેરની દાળ ઉપર પ્રમાણે ઓરીને થાય, એટલે કાંદા જીણા સમારી મીઠું, હળધ. આમલીનું પાણી, આદુ, મરચાં, ગોળ, અને હીંગનો વઘાર કરવો. સારી ઉકળશે એટલે કાંદા ચડી જશે, પછી ઉતારવી.

કારેલાંની દાળ કરવાની રીત.

તુવેરની દાળ ઉપર પ્રમાણે ઓરીને કારેલાં સમારી નાંખવાં, પછી દાળ ચડીને ઓગળી જાય એટલે મીઠું, હળધ, આમલીનું પાણી, આદુ, મરચાં, ગોળ અને હીંગનો વઘાર કરવો.

કોળાંની, ખારેકની, દરાખની એજ પ્રમાણે થાય છે.

કંટોલાની દાળ કરવાની રીત.

તુવેરની દાળને ઉપર પ્રમાણે ઓરીને કંટોલાં સમારી નાંખવાં. પછી દાળ ચડી જાય એટલે મીઠું, હળધ, આમલીનું પાણી આદુ, મરચાં અને હીંગનો વઘાર કરવો. દુધીની તથા વેંગણની, ગુવારની એજ પ્રમાણે થાય છે. મુળાની પણ એજ પ્રમાણે થાય છે.

મુળાંનું ખાટું કરવાની રીત.

એક તપેલીમાં અધરણ ચુલે મુકવું, પછી ખદખદે એટલે ગરમ પાણીએ મગને ધોઇ ઓરી દેવા. માંહ્ય વજનસર સંચોરો નાંખવો, મગ ચડી જવા આવે એટલે મુળા ઝીણા સમારીને નાખી દેવા. પછી મગ ઓગળી જાય એટલે માંહ્ય મીઠું, હળધ, આમલીનું પાણી અને હીંગનો વઘાર કરવો. મુળા નાંખતી વખત સ્હેજ જીરૂં અને મરચાંના કકડા નાંખવા. તુવેરની દાળનું પણ એજ પ્રમાણે થાય છે.

ચાંપાની દાળ કરવાની રીત.

તુવેરની દાળ ઉપર પ્રમાણે ઓરીને થાય એટલે મીઠું, હળધ, આમલીનું પાણી, આદુ, મરચાં, ગોળ ને હીંગનો વઘાર કરવો અને ચાંપા ઝીણાં સમારી નાંખવાં.

સાદી દાળ કરવાની રીત.

તુવેરની દાળ ઉપર પ્રમાણે ઓરીને થાય એટલે આદુ, મરચાં, મીઠું, હળધ, કોથમીર કોપરૂં અને આમલીનું પાણી વજનસર નાંખી ઉકાળવી. કાચી કેરી નાંખવી હોય તો આમલી ન નાંખવી.

ઓસામણ કરવાની રીત.

તુવેરની દાળને ઉપર પ્રમાણે ઓરીને થાય, એટલે ઉપલું પાણી એક તપેલીમાં નીંતારવું, અને સ્હેજ જાડું રહેવા દેવું. અને તળેની ઘાડી દાળ રહે તેમાં મીઠું, હળધ નાંખી હીંગનો વઘાર કરી, છુટી ખાવા રેહેવા દેવી. પછી પેલું દાળનું ઉપલું પાણી કે જેને ઓસામણ કેહે છે. તેની અંદર મીઠું, હળધ, સ્હેજ લીંબુ અથવા આમલીનું પાણી

અને રાઈ, મરચાં, હીંગનો વઘાર અને કોથમીર કોપરૂં અને સ્હેજ મીઠાસ આવે તે પ્રમાણે ગોળ નાંખી ઉકાળવું. અને થાય એટલે ઉતારવું.

ઢીલા ચોળા કરવાની રીત.

એક તપેલીમાં અધરણુ ચુલે મુકવું પછી ખદખદે એટલે ગરમ પાણીએ ચોળાને ધોઇ ઓરી દેવા. માંહ્ય વજનસર સંચોરો નાંખવો અને માંહ્ય વેંગણ સમારી નાંખવું. થાય એટલે મીઠું, હળધ, આદુ, મરચાં, આમલીનું પાણી ને હીંગનો વઘાર કરવો, ઉકળે એટલે ઉતારવા.

સકટાના સીંગના દાળ કરવાની રીત.

તુવેરની દાળ ઉપર પ્રમાણે ઓરીને તેમાં સેકટાની સીંગના કટકા કરી નાંખવા. થાય, એટલે મીઠું, હળધ, આદુ, મરચાં, આમલીનું પાણી ને ગોળ વજનસર નાંખવાં અને હીંગનો વઘાર કરવો. ઉકળે એટલે ઉતારવી.

કેળાંની કઢી કરવાની રીત

દહીં છાણીને તેમાં વજનસર પાણી નાંખી મીઠું હળધ આદુ મરચાં કુદનો ખાંડ ચણાનો લોટ વજનસર નાંખી ઉકાળવી લોટને છાસ સાથે મેળવીને ઉકાળવી અને ઉકાળતી વખત કેળાં સમારીને નાંખવાં.

કાંદાની કઢી કરવાની રીત

એક તપેલીમાં ઘી મુકી તમાં મેથી મરચાં હીંગનો વઘાર કરી તેમાં જીણાં કાંદા સમારી નાંખીદેવા. કાંદા સંતળાય અને ચડી જાય એટલે દહીંને છાંણીને તેમા વજનસર પાણી રેડીને છાસ બનાવી કાંદાની તપેલીમાં રેડી દેવી પછી મીઠું હળધ અને સ્હેજ ખાંડ નાંખીને ચણાનો લોટ એ સર્વ વજનસર નાંખીને લોટ છાસ સાથે મેળવી ઉકાળવા મુકવી ઉકળે ને ઉતારવી.

ચીભડાંની કઢી કરવાની રીત

દહીં છાણીને તેમાં વજનસર પાણી નાંખી મીઠું હળધ ચણાનો લોટ અને જીરૂં મરચાં વાટીને નાંખવાં અને ચીભડાં છીણીને નાંખવાં અને ઉકાળવી થાયને ઉતારવા.

કાકડીની કઢી કરવાની રીત

દહીંને ભાંગી ઉપર પ્રમાણે છાસ કરી તેમાં મીઠું હળધ ચણાનો લોટ અને જીરૂં મરચાં વાટીને નાંખવાં અને કાકડી છીણીને નાંખવી. અને ઉકાળવી થાય ને ઉતારવી.

મોગરીની કઢી કરવાની રીત

દહીંને ભાંગીને અથવા કકડે છાંણીને તેમાં વજનસર પાણી નાંખી મીઠું નાંખવું અને ચણાનો લોટ અને પછી મોગરી જીણી સમારી તેને મીઠું દઇને તુરત નાંખવી પાણી નીચોવવું નહિ. અને નાંખી દેવી બસેર છાસ હોય તો પાસેર મોગરી નાંખવી. એટલે સારી ગુલાબી થશે. અને સારી ઉકાળવી પછી તેમાં ઘીનો હીંગ મરચાંનો વઘાર કરવો થાય એટલે ઉતારવી એમાં હળધ નાંખવી નહિ જીરૂં મરચાંનો પણ વઘાર થાય છે.

કડાનાં ફુલની કઢી કરવાની રીત

દહીંને છાણીને તેમાં વજનસર પાણી નાંખી મીઠું હળધ ચણાનો લોટ નાંખી મેળવી દેવું અને જીરૂં મરચાં વાટી નાંખવાં કેરીનો રસ છાણી હોય તો તે નાખવો અને કેરીનો રસ છાંણેલો ન હોય તો ખાંડ નાંખવો અને કડાના ફુલ નાંખવા અને સારી ઉકાળવી થાય ને ઉતારવી.

અગથીઆના ફુલની કઢી કરવાની રીત

અગથીઆના ફુલને પાણીમાં પ્હેલાંથી બાફીને પછી છાસમાં નાંખી દેવાં અને મીઠું હળધ ચણાનો લોટ સ્હેજ ખાંડ આદુ મરચાં એ સર્વ મેળવી ઉકાળવા મુકવી અને ઘીમાં હીંગ મરચાંનો વઘાર કરવો થાય ને ઉતારવી.

લીંમડાની કઢી કરવાની રીત

દહીંને છાંણી તેમાં વજનસર પાણી નાંખી મીઠું હળધ ચણાંનો લોટ આદુ મરચાં ખાંડ એ સર્વ નાંખી મેળવી દેવું પછી તપેલીમાં ઘી મુકી તેમાં જીરૂ મેથી રાઈ મરચાંનો

વઘાર કરવો વઘાર થાય એટલે લીંમડો જીણો સમારી નાંખી દેવો અને લીંમડો જરા સંતળાય એટલે છાસ રેડી દેવી અને પછી સારી કઢી ઉકાળવી થાય એટલે ઉતારવી.

સેકટાની સીંગની કઢી કરવાની રીત

સેકટાની સીંગને કટકા કરી પાણીમાં પ્હેલાંથી બાફી ને પછી છાસમાં નાંખી દેવા અને મીઠું હળધ ચણાનો લોટ આદુ મરચાં સ્હેજ ખાંડ એ સર્વ નાંખવું પછી ઘીમાં હીંગનો વધાર કરવો અને ઉકાળવી થાય એટલે ઉતારવી.

કળીની કઢી કરવાની રીત

દહીં વલોવી છાસ કરી તેમાં મીઠું હળધ ચણાનો લોટ જીરૂં મરી ખાંડ વજનસર નાંખી ઉકાળવા મુકવી. અને ચણાના લોટની કળી ઝારે પાડી નાંખવી આગળ હું લખી ગઇ છઉં તે પ્રમાણે કળી પાડવી અને નાંખવી અને સારી ઉકળે ને ઉતારવી.

પકોડાની પણ એજ પ્રમાણે થાય છે. ચણાના લોટમાં ઘીનું માણ નાંખી જીરૂં મરચાં મીઠું હળધ વજનસર નાંખીને ઘીમાં તળી કઢીમાં નાંખવા.

ભીંડાની કઢી કરવાની રીત

ભીંડાને સમારી ઘીમાં થોડે તાપે ઢાંકીને તળવા અને છાસમાં નાંખી દેવા. પછી વજનસર મીઠું હળધ ચણાનો લોટ આદુ મરચાં કોથમીર નાંખીને ઉકાળવી.

વાટ કરવાની રીત

દહીંને વલોવીને છાસ કરવી અને થોડી રાઇ પીણીને અંદર નાંખવી કેળાં છુંદીને નાંખવાં કુદનો સમારી નાંખવો અને આદુ મીઠું ખાંડ વજનસર નાંખવું. અને ઘીમાં વઘાર હીંગનો કરીને અંદર નાંખવો.

કેળાં ને ચણાની દાળનું ઢીલું શાક.

દહીં વલોવી છાસ કરી તેમાં કેળાં પાકાં છુંદીને નાંખવા આદુ મરચાં મીઠું હળધ ચણાનો લોટ ખાંડ વજનસર

નાંખવા અને ચણાની દાળ પાણીથી જુદી બાફીને નાંખવી અને ઉકાળવા મુકવું. પછી તેમાં હીંગનો વઘાર ઘીમાં કરી રેડવા શેરેક છાસ હોય તો ચારેક, કેળા અને નવટાંક ચણાની દાળ નાંખવી.

મગ ચણાનું શાક કરવાની રીત

મગ અને ચણા તેને જુદા જુદા પાણીથી આગલે દીવસે પલાળી રાખવા બીજે દીવસે જુદી જુદી તપેલીમાં સ્હેજ સંચોરો નાંખી વજનસર પાણી મુકીને બાફવા બફ-ઇને છુટા થાય તે પ્રમાણે પાણીથી બાફવા પછી બન્ને એકઠા કરીને માંહ્ય મીઠું વાટેલું, મરચાં સુકાં દળેલાં, હળધ એ સર્વ વજનસર નાંખીને મેળવી દેવું અને એક તપેલીમાં તેલ મુકી હીંગ મરચાનો વઘાર કરવો. અને તેમાં મગ ચણાં નાંખી દેવા અને હલાવી ઉતારવા.

કેરીનો ફજેતો કરવાની રીત

બે કેરી પાકી હાફુસની લઈ તેને છોલી કટકા કરી રાખવા પછી અચ્છેર દહીં મોળુ છાંણી તેમાં બે પૈસાભાર દળેલીરાઇ તેમાં હળધ, મીઠું વજનસર નાંખી રાઇ ફીણીને દહીંમાં મેળવી દેવી પછી તેમાં કેરીના કટકા નાંખી દેવા. અને હીંગ ફુલવીને ચોળી દેવી અને પીરસવો.

રાઇવાળો મઠો કરવાની રીત

શેર ૧ દહીં લઇ તેની અંદર વજનસર આદુ, મરચાં મીઠું, હળધ કોથમીર, લસણ ઝીણું વાટી દહીંમાં મેળવી દેવું પછી ત્રણ પૈસાભાર રાઈ દળેલી લઇ પાણીથી સારી ફીણીને દહીંમાં મેળવી દેવી પછી તેને કકડે વતી બધો મઠો છાંણી નાંખવો અને હીંગ ફુલવીને ચોળી દેવી. પાતળો છાસ જેવો કરવો ત્રણ પૈસાભાર ખાંડ નાંખવી અને હલાવવો.

કાચી કેરીનો ફજેતો ખીચડી સાથે ખવાય છે

કાચી આખી કેરી છોલાં સાથે ખીચડી કકળે આવે કે માંહ્ય બે કેરી બાફવા મુકવી પછી બે કેરીનો કરવો હોય તો અચ્છેર ગોળનું પાણી કરવું તેની અંદર બાફેલી કેરી નીચોવી

નાંખવી પછી તેમાં ત્રણ પૈસાભાર હળેદી રાઇ પાણીથી ઝીણીને દેવી હળધ, મીઠું, વજનસર નાંખવું અને કકડે ગાળી નાંખવું પછી મેથી, મરચાં, હીંગનો વઘાર કરવો.

પનું કરવાની રીત.

ગોળનું પાણી કરી તેમાં આમલીનું પાણી અને મીઠુ વજનસર નાંખી મેથી, મરચાં, હીંગનો વઘાર કરવો.

ગોળકેરી કરવાની રીત

કાચી કેરીને છોલી ચીરી કરીને પાણીમાં બાફવા મુકવી કેરી બફાય એટલે પાણી કાઢીને ગોળનું પાણી કરી તેમાં નાંખી દેવી અને શેર પાણી હોય તો નવટાંક ઘઉંનો લોટ ગોળ પાપડીની માફક સેકીને નાંખવો અને ઉકાળવી. લોટ પાણી સાથે મેળવી ઉકાળવા મુકવી અને લવેંગનો ઘીમાં વઘાર કરી નાંખવો શેર પાણીએ અચ્છેર ગોળ અને પાસેર કેરી અને નવટાંક લોટ નાંખવા.

ખાંડની ગોળકેરી કરવાની રીત

ઉપર પ્રમાણે કેરીને બાફીને ખાંડનાં પાણીમાં નાંખી દેવો અને ઘઉંનો લોટ સેકીને નાંખવો. લોટ પાણી સાથે મેળવી ઉકાળવા મુકવી અચ્છેર ખાંડની કરવી હોય તો શેર પાણી નાંખવું અને પાસેર કેરી, નવટાંક લોટ નાંખી ઉકાળવી પછી તેમાં એળચી ચારોળી વિગેરે નાંખવું.

ભાખરીઓ કરવાની રીત.

ઘઉંના લોટમાં સારૂં ઘીનું માણ નાંખી તેમાં મીઠુ હળદ આદુ મરચાં હીંગ અને ખાટું દહી નાંખી કઠણ બાંધવી અને તાવી પર ઘી દઇને ભાખરી સેકવી બન્યો પાસાં રાતા થાય એટલે ઉતાવવી.

દુધીની ભાખરી—દુધી છોલી છીણીને શેર છીર હોય તો અચ્છેર જાડો ઘઉંનો લોટ લેવો અને અધોળ તેલ અને અધોળ ઘીનું માણ નાંખવું. પછી વજનસર ધાણા જીરૂં મરચાં મીઠું હળદ. અને ખાંડ નાખવાં. પછી તમાં છીર ભેળી દેવો. અને પછી ભાખરી વણીને તાવી પર ઘી

અથવા તેલ દઈ સેકવી. તાવી પર થાપવી હોય તો લોટ ઢીલો રાખવો. અને થાપી દેવી અને થાય એટલે ઉતારવી.

કેળદોડાની ભાખરી—કેળદોડાને છોલી માંહ્યથી ભુત ડાકણુ કાઢી જીણો પાણીમાં સમારવો. પછી તેમાં અચ્છેરેક કેળદોડો હોય તો અચ્છેર જાડો ઘઉંનો લોટ લઇ અધોળ તેલ તથા અધોળ ઘીનું માણુ નાખવું. પછી તેમાં ધાણા જીરૂં મરચાં મીઠું હળદ વજનસર નાંખવા. પછી તેમાં કેળદોડો સમારેલો નાંખી ભેળી દેવું. અને થાપીને અથવા વણીને તાવી પર ઘી અથવા તેલ દઇ સેકવી. ખાંડ નાખવી હોય તો નાખવી.

મેથીની ભાજીની ભાખરી—મેથીની ભાજી જીણી સમારી ધોઇને તેમાં શેર ભાજીએ અચ્છેર જાડો ઘઉંનો લોટ લઇ તેમાં અધોળ ઘી તથા અધોળ તેલનું માણુ નાંખી આદુ મરચા લીલી હળદ મીઠું હીંગ વજનસર નાંખી તેમાં ભાજી નાંખી સર્વ મેળવી દેવું. અને થાપીને અથવા વણીને તાવી પર ઘી અથવા તેલ દઈ સેકવી. ખાંડ નાંખવી હોય તો નાંખવી.

કોબીચની ભાખરી—કોબીચને જીણું સમારીને શેર હોય તો અચ્છેર જાડો ઘઉંનો લોટ લઇ અધોળ તેલ અને અધોળ ઘીનું માણુ નાંખવું. પછી વજનસર ધાણાં જીરૂં મરચાં મીઠું હળધ નાંખવા પછી તેમાં કોબીચ ભેળી દેવું અને થાપીને અથવા વણીને તાવીપર ઘી અથવા તેલ દઈ સેકવી ખાંડ નાંખવી હોય તો નાંખવી.

કાંદાની ભાખરી—કાંદાને જીણાં સમારીને શેર કાંદા હોય તો અચ્છેર જાડો ઘઉંનો લોટ લઈ તમાં અધોળ તલ અને અધોળ ઘીનું માણુ નાંખવું પછી વજનસર ધાણાં જીરૂં મરચાં મીઠું હળધ નાંખવાં. પછી તેમાં કાંદા ભેળીને મેળવી દેવું અને થાપીને અથવા વણીને તાવીપર ઘી અથવા તેલ દઇ સેકવી ખાંડ નાંખવી હોય તો નંખાય છે.

મોગરીની ભાખરી—મોગરીને જીણી સમારીને શેર મોગરી હોય તો અચ્છેર જાડો ઘઉંનો લોટ લઇ તેમાં અધોળ

તેલ અને અધેાળ ઘીનું માણુ નાંખવું. પછી વજનસર ધાણાં જીરૂં મરચાં હળધ મીઠું નાંખવાં અને મેાગરી ભેળી દેવી. અને થાપીને અથવા વણીને તાવીપર ઘી અથવા તેલ દઇ સેકવી.

મુળાની ભાખરી—મુળાને જીણાં સમારીને શેર મુળા હેાય તેા અચ્છેર જાડેા ઘઉંનેા લેાટ લઇ અધેાળ તેલ અને અધેાળ ઘીનું માંણુ નાંખવું. પછી વજનસર ધાણાં જીરૂં મીઠું હળધ નાંખવાં પછી તેમાં મુળા ભેળી દેવા અને થાપી અથવા વણીને તાવીપર ઘી અથવા તેલ દઇને સેકવી.

મેારસની ભાખરી—મેારસને ચુંટીને શેર મેારસ હેાય તેા અચ્છેર જાડેા ઘઉંનેા લેાટ લઇ અધેાળ તેલ અને અધેાળ ઘીનું માણુ નાંખવું. પછી વજનસર ધાણાં જીરૂં મરચાં મીઠું હળધ નાંખવાં પછી તેમાં મેારસ બારીને ભેળી દેવેા. અને થાપીને અથવા વણીને તાવીપર ઘી અથવા તેલ દઇને સેકવી.

અળુના દાંડાની ભાખરી—દાંડાને છેાલી સમારીને શેર દાંડા હેાય તેા અચ્છેર જાડેા ઘઉંનેા લેાટ લેવેા અને તેમાં અધેાળ તેલ અને અધેાળ ઘીનું માણુ નાંખવું પછી વજનસર ધાંણાં જીરૂં મરચાં હળધ મીઠું નાંખવાં પછી તેમાં દાંડા ભેળી દેવા અને થાપીને અથવા વણીને તાવીપર ઘી અથવા તેલ દઇને સેકવી.

લુંણીની ભાજીની એજ પ્રમાણે થાય છે.

મારવાડીના માથાની એજ પ્રમાણે થાય છે.

ઘેાધડાની ભાજીની એજ પ્રમાણે થાય છે.

કેાલી કુલાવરની એજ પ્રમાણે થાય છે.

કુંમળીની ભાજીની એજ પ્રમાણે થાય છે.

ઢેાકળી અથવા બાટી જેને કહે છે તે કરવાની રીત.

અચ્છેર લેાટ જાડેા હેાય તેા નવટાંક માણુ ઘી તેલનું સરખે ભાગે નાંખવું અને જીરૂં મરચાં મીઠું હીંગ હળધ વજનસર નાંખી ઢીલી બાંધીને ગેાળ પતાસાંની માફક વાળવી અને પાપડીના શાકમાં તથા ખીચડીમાં મુકીને થાય છે

તુવેરની દાળમાં પણ મુકાય છે બીજાં લીલોતરી શાકમાં પણ મુકીને થાય છે. વણીને સકકરપારા જેવી કાપીને દાળમાં મુકાય છે.

ફરાળ કરવાની રીત

સીંગનો લાડુ—સીંગને છોલીને સેકીને લાલ છોડાં કહાડીને ઝાટકી નાંખી તેને ખાંડીને તેમાં ઘી ગરમ કરી નાંખી તેમાં દળેલી ખાંડ સુમારે નાંખી લાડુ વાળી દેવો.

સીંગોડાનો લાડુ—સીંગોડાના લોટને સારૂ માણ દઇ પાણીએ બાંધી મુઠીઆંવાળી ઘીમાં તળવા પછી મુઠીઆંને ખાંડીને ચાળીને તેમાં તલ કોપરૂં ઘીમાં સાંતળી તેમાં નાંખી ઘી ખાંડ નાંખી વાળી દેવો શેર લોટ હોય તો શેર ઘી તથા શેર દળેલી ખાંડ નાંખવી.

કાચા કેળાંનો લાડુ—કાચાં કેળાંને છોલી કાતળી કરી ઘીમાં તળવી પછી તેને ખાંડીને લાડુ વાળવા.

સીંગોડાની પુરી—સીંગોડાનો લોટ વાટકો લઇ વાડકો પાણી ગરમ કરી તેમાં શેરે બે પૈસાભાર ઘી નાંખી તેમાં લોટ નાંખી બાફવો પછી તેને મસળી લુઆ પાડી પુરી વણી ઘીમાં તળવી. રોટલી કરવી હોય તો તાવી પર ઘી દઈ સેકવી અને મોટી વણવી.

સીંગાડાનો શીરો—સીંગોડાના લોટને ઘીમાં સેકવો બદામી રંગનો થાય એટલે દુધ અથવા પાણી સુમારે નાંખવું અને પછી ખાંડ નાંખવી ખાંડનું પાણી બળી જાય એટલે હલાવી ઉતારવો બદામ, ચારોળી, એલચી નાંખવાં અને ઘી શેરે શેર અને ખાંડ શેરે સવાશેર નાંખવી.

કાંતીઆનો પુડો—સીંગોડાનો લોટ પાસેર હોય તો નવટાંક ઘીનું માણ દઇ નવટાંક ખાંડ નાંખી પાણીથી ખીરૂં કરી પેણીમાં ઘી પુરી તેમાં રેડી દેવો એક પાસુ થાય કે ઉથલાવવો અને બીજું પાસુ થાય કે ઉતારવો.

રાજગરાના લોટની પુરી—રાજગરાના લોટમાં સ્હેજ માણ નાંખી પાણીએ બાંધીને લુઆ પાડી વણી ઘીમા પુરી તળવી.

દુધેલી—સીંગોડાના લોટને ઘીમાં સેકવો અને બદામી રંગનો થાય એટલે દુધ રેડવું અને તેમાં ખાંડ નાંખવી પછી ઘાડુ થાય કે પાથરી દેવી અને મેવો ભભરાવવો અને કટકા પાડવા અચ્છેર લોટ હોય તો અઢી શેર દુધ રેડવું અને પોણોશેર ખાંડ નાંખવી

રતાળુના કંદનો લાડુ—રતાળુને છોલી કટકા કરી પાણીમાં બાફી કટકા કહાડી લઇને પાણી નીંતારી કોરા પાડવા પછી તેમાં આદુ, મરચાં, જીરૂં, મીઠું વાટી વજનસર નાંખી તેમાં થોડુ સુમારે તેલ નાંખી લાડુ વાળવા.

સુરણ, બટાકા, રતાળુ એને સર્વેને છોલી કટકા કરી તેલ અથવા ઘીમાં તળવા અને જીરૂં, મીઠું અને સુકા મરચાં નાંખવા. જુદા જુદા પણ એજ પ્રમાણે તળાય છે.

સકરકંન પણ એજ પ્રમાણે તળીને થાય છે.

ખાંડમી—એક વાડકી સીંગોડાનો લોટ એક વાટકી ખાટી જાડી છાસ બે વાટકી પાણી વજનસર જીરૂં, મરચાં, સાંધવ નાંખી એકઠું કરી ચુલા પર મુકી હલાવ્યા કરવું. ઘાડુ થાય એટલે થાળીમાં પાથરી કકડા પાડવા. થાળીએ સ્હેજ તેલ ચોપડીને પાથરવું. મીઠું ખાતા હોય તો સીંધવની જગ્યાએ મીઠું નાંખવું.

સીંગોડાંની પાનકી—સીંગોડાંનાં લોટમાં વજંનસર મીઠું આદુ મરચા કેળા ખાંડ તથા માણુ નાંખીને કેળના પાતરાપર ઘી ચોપડીને થાપી દેવી પછી એક પાતરૂં ઉપર ઢાંકીને દેવતાપર અથવા તાવીપર સેકેવી થાય કે ઉતારવી.

સીંગોડાંનાં ભજીઆં—સીંગોડાંના લોટમાં અચ્છેર લોટ હોય તો ચાર પૈસા ભાર ઘીનું માણુ નાંખી તેમાં મીઠું જીરૂં મરચાં ખાંડ વજનસર નાંખી એક કેળુ અને દહીં એ બાંધવાં અને બહુ કઠણ બાંધવાં નહિ. પછી પેણીમાં ઘી પુરીને ઘી થાય એટલે મેથીની ભાજીના ભજીઆં પાડીએ તેમ હાથે વતી પાડવાં, સારા તળાયને કાઢી લેવા.

સીંગોડાના લોટનાં પાતરા—સીંગોડાના લોટમાં ઘીનું માણુ, મીઠું, જીરૂં, આદુ, મરચાં, ખાડ એ સર્વ વજનસર નાંખી માંહ્ય કેળા નાંખવાં અને પછી દહીં એ કાલવીને અળુના પાતરાં હોય તેનાપર પેલો લોટ ચોપડીને વીંટ વાળી દેવી. અને તેલમાં અથવા ઘીમાં પેણીમાં વીંટ તળવી. તાપ ધીમો રાખવો અને ઉપર ઢાંકવું થોડીવારે ઉછાળવા ચડી જાય એટલે ઉતારવાં.

ખારેકની ખીર—ખારેક ખાંડીને ઉકળતાં દુધમાં વજનસર નાંખી થોડીવાર ઉકળવા દઇ વજનસર ખાંડ નાંખી ઉતારી લેવી.

સીંગોડાના લોટનું ગળવાણું પણ થાય છે.

રતાળુના કંદના પુડા—કંદને છીણીથી છીણવો અને તેમાં ખટાસ માટે વજનસર કેરી છીણવી કેરી જો ન મળતી હોય તો દહીં અથવા છાસ નાંખી તેને સારૂં પ્રીણી મીઠું તથા જીરૂં વજનસર નાંખી તાવીપર પાથરી ઘી અથવા તેલથી તળવાં.

બટાટાની વેડમી--બટાટાને બાફી છુંદીને અંદર ખાંડ નાંખી ગરમ કરવા અને લુઓ વળાય તેવો થાય ત્યારે ઉતારી તેની વેડમી કરવી બટાટાની સેવ પણ થાય છે બટાટાને છોલી છીણી ઘણાં તેલમાં તળીને મીઠું જીરૂં મરચાં ભભરાવવાં.

કોપરાની ધારી પણ સીંગોડાના લોટની થાય છે. કોપરાંની ધારી આગળ લખી ગઈ છું.

સીંગોડાના લોટની ભાખરી--સીંગોડાના લોટમાં સારૂં ઘીનું માણુ નાંખી તેમાં દુધી છીણીને નાંખવી અને વજનસર આદુ મરચાં મીઠું જીરૂં અને ખાંડ નાંખીને સર્વ મેળવી તાવીપર ઘી મુકીને પછી તાવી તપે કે થાપી દેવી અને બંને પાસાં રાતા થાય એટલે ઉતારવી.

કાંજી કરવાની રીત

સાબુચોખાની કાંજી કરવી હોય તો થોડું પાણી ગરમ કરી અંદર સાબુચોખા નાખવા બફાઇને સારી રીતે ફુલે ત્યાર પછી દુધ નાંખી હલાવવી અને અંદર શાકર અથવા ખાંડ નાંખવી.

આરારૂટની કાજી કરવી હોય તો આરારૂટને ટાઢા દુધમાં મેળવીને ઉકાળી અંદર શાકર અથવા ખાંડ નાંખવી.

મેલીન્સફુડની કાજીમાં બે ચમચા પાણીને ગરમ થવા દઈ અંદર એક ચમચો મેલીન્સફુડ નાંખી હલાવવું અને અંદર દૂધ ઉનું કરીને નાંખવું પછી શાકર અથવા ખાંડ નાંખવી સારી ઉકળે ને ઉતારવી.

ભાતની ધાણીની કાજી કરવી હોય તો ધાણીને પાણીમાં આફવી પછી જીણું કંકડામાં લઈ છાંણી નાંખવી. પાતળી કરવી હોય તો પાણીમાં છાણવી નહિ તો દુધ નાંખીને છાંણવી પછી બધા દુધમાં મેળવીને ઉકાળવી. અંદર શાકર અથવા ખાંડ નાંખવી અને ઉતારવી.

મમરાની કાંજી પણ એજ પ્રમાણે કરવી.

ગરમ મસાલો કરવાની રીત.

બસેર ધાણા, અચ્છેર જીરૂં, પાસેર રાઇ, પાસેર મેથી, પાસેર તજ, નવટાંક લવેંગ, નવટાંક તમાલપત્ર, નવટાંક એળચી, નવટાંક જાવંત્રી, પાસેર વરીઆળી, એ સર્વને ધીમે તાપે પેણીમાં સેકી કાઢીને ઝીણાં દળાવી ચાળી નાંખવાં અને તેમાં અચ્છેર હળધ તથા અચ્છેર મરચાં બારીક દળેલાં ભેળી દેવાં પછી એ સર્વ મેળવીને તેમાં અચ્છેર તેલમાં નવટાંક હીંગનો વઘાર કરીને રેડી દઇ મેળવીને સીસામાં ભરી દેવો.

ફેાયણી કરવાની રીત

પહુવાને પાણીથી પલાળીને એક તપેલીમાં વજનસર તેલ, રાઈ, હીંગ, મરચાંનો વઘાર કરીને તેમાં કાંદા જીણાં સમારીને નાંખવા પછી કાંદા સંતળાયને ચડેને પહુવા નાંખી

દેવા પછી તેમાં વજનસાર મીઠું, હળધ, મરચાં કોથમીર કોપરૂં, સીંગને [illegible] [illegible] સાંતળીને એ સર્વે નાંખી હલાવીને ઉતારવું. એ પ્રમાણે થાયછે. એજ પ્રમાણે પોઆ તથા બટાકાની ફોયણી થાય છે.

—સુચના—

આગળ સાક, તથા મુઠીઆં વિગેરેમાં સ્હેજ સ્હેજ ખાંડ નાંખવાની લખી છે તે નહીં નાંખશો તો ચાલશે અને જો નાંખો તો સામા માણુસને ખબર નહીં પડે અને સ્હેજ મીઠાસ આવે તેવી રીતે નાખવી. માટે બ્હેનો ધ્યાનમાં રાખજો.



સાંકળીઉં

પૃષ્ઠ

